



**САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА  
И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ  
УЗБЕКИСТАН**

---

**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА УСТРОЙСТВА И СОДЕРЖАНИЯ  
ДЕТСКИХ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ В РЕСПУБЛИКЕ  
УЗБЕКИСТАН**

**СанПиН №0241**

**Срок действия:**  
с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2007 г

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

**г.Ташкент – 2007г.**



**САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА  
И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ  
УЗБЕКИСТАН**

---

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Главный Государственный  
санитарный врач Р.Уз.  
\_\_\_\_\_ **Б.И. НИЯЗМАТОВ**  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 200\_\_ г.

**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА УСТРОЙСТВА И СОДЕРЖАНИЯ  
ДЕТСКИХ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ В РЕСПУБЛИКЕ  
УЗБЕКИСТАН**

СанПиН № \_\_\_\_\_

## **1. Разработаны и внесены:**

- Республиканский Центр Государственного санитарно-эпидемиологического надзора (Салихова Н.С.)
- Центр Государственного санитарно-эпидемиологического надзора г.Ташкента (Хасанова Ф.И.),
- Центр Государственного санитарно-эпидемиологического надзора М.Улугбекского района г.Ташкента (Лундина Л.В.),
- Центр Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Чиланзарского района (Миракбарова Д.У.)
- Кафедра гигиены детей и подростков ТашГосМИ – II (Шайхова Г.И)
- Институт санитарии, гигиены и профессиональных заболеваний - (Камилова Р.Т.)

## **2. Технический редактор:** Юсупова Н. Ш.

## **3. Рекомендованы:** Комиссией по государственному санитарно-эпидемиологическому нормированию при Минздраве РУз.

## **4. Утверждены:** Заместителем министра здравоохранения, Главным Государственным санитарным врачом Республики Узбекистан Б.И.Ниязматов.

## **5. Согласованы:** Министерством народного образования Республики Узбекистан

## **6. Рецензент:** Главный специалист Минздрава РУз. к.м.н. Миршина О.П.

## **7. Введены взамен:** СанПиН 0033-1994г. «Санитарные правила устройства и содержания детских дошкольных учреждений в Республике Узбекистан»

## **8. Используются нормативные документы и литература:**

- КМК 2.07.01-94 «Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений».
- КМК 2.08.02-96 «Общественные здания и сооружения».
- КМК 2.01.05-98 «Естественное и искусственное освещение»
- КМК 2.04.01-97 «Внутренний водопровод и канализация зданий»
- ГОСТ 950-2000 «Вода питьевая. Гигиенические требования контроля за качеством».
- ГОСТ 19301.1-94 «Мебель детская дошкольная. Функциональные размеры столов».
- ГОСТ 19301.2-94 «Мебель детская дошкольная. Функциональные размеры стульев».
- ГОСТ 19301.3-94 «Мебель детская дошкольная. Функциональные размеры кроватей».

- ГОСТ 26682-85 «Мебель для дошкольных учреждений. Функциональные размеры».
- «Методические рекомендации об использовании мебели в детских дошкольных учреждениях», разработанные Рес.ЦГСЭН МЗ РУз. 2004 год.
- СанПиН 0097-00 «Среднесуточные рациональные нормы потребления пищевых продуктов в организованных детских и подростковых учреждениях РУз.»
- СанПиН №0072-1997 «Санитарные правила устройства, содержания и организации режима детских санаториев»
- Приказ Минздрава Р.Уз (по дез.эпид.режиму)
- Положение о дошкольном образовательном учреждении в Республике Узбекистан. 2005 год.

## **ВВЕДЕНИЕ.**

Настоящие санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы разработаны на основе Закона Республики Узбекистан «О государственном санитарном надзоре» № 657 – XII.

Нарушение санитарных норм, правил и гигиенических нормативов влечёт за собой дисциплинарную и административную ответственность в соответствии с законодательством Республики Узбекистан.

Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих санитарных норм, правил и гигиенических нормативов государственными органами, предприятиями, учреждениями, организациями, объединениями независимо от их ведомственной принадлежности и форм собственности и отдельными лицами возлагается на органы Государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Узбекистан.

На объектах Министерства обороны, министерства внутренних дел, Службы национальной безопасности Республики Узбекистан и Среднеазиатской железной дороги ведомственный санитарный надзор осуществляется Центрами Госсанэпиднадзора соответствующих Министерств и ведомств.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящие санитарные правила и нормативы распространяются на все проектируемые, строящиеся, реконструируемые и существующие детские дошкольные учреждения (детские ясли, детские сады, детские ясли-сады) в Республике Узбекистан.

1.2. Ответственность за выполнение настоящих санитарных правил возлагается на руководителя и медицинских работников детского дошкольного учреждения.

1.3. Детское дошкольное учреждение является воспитательно-образовательным учреждением, в задачу, которого входит формирование основ личности ребёнка, развитие его познавательных интересов, культурно-этических потребностей, первоначальных трудовых навыков, привитие любви к знаниям, сохранение и укрепление его здоровья.

Дошкольные учреждения в соответствии со спецификой их работы подразделяются на следующие типы:

- дошкольное учреждение общего типа;
- специализированные (для детей с различными нарушениями в физическом или умственном развитии);
- санаторные (для детей ослабленных, перенёсших различные инфекционные заболевания, имеющих хронические осложнения);

1.4. Детские дошкольные учреждения комплектуются в группы с учетом возраста детей согласно таблице 1.

Таблица №1

Группы	Возраст	Количество мест в группе
Ясли	От 2-х лет до 3-х лет	15
Дошкольные:		
Вторая младшая группа	От 3-х лет до 4-х лет	20
Средняя группа	От 4-х лет до 5-ти лет	20
Старшая группа	От 5-и до 6-и лет	20
Подготовительная к школе группа	От 6-и до 7-и лет	20
Коррекционная группа:		
Для детей с тяжёлыми нарушениями речи		10
Для детей с фонетико-фонематическими нарушениями речи	Только старше 3-х лет	12
Для глухих детей		12
Для слабослышащих детей		12
Для слепых детей		10
Для слабовидящих детей,		10

детей с амблиопией, с косоглазием		
Для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата		12
Для детей с нарушениями интеллекта (умственной отсталостью)		12
Для детей с туберкулёзной интоксикацией		12
Для детей, часто болеющих		12
Для детей, со сложными дефектами физического и умственного развития (два и более дефекта)		10
Для детей, перенесших вирусный гепатит		12

1.5. В зависимости от длительности обслуживания детские дошкольные учреждения могут быть с 9; 10,5; 12 часовым и круглосуточным пребыванием детей с одним выходным днем при 6-и дневной рабочей неделе, при пятидневной рабочей неделе – с двумя выходными, в зависимости от устава дошкольного учреждения.

В зависимости от потребности населения может быть установлена иная продолжительность работы детского дошкольного учреждения. В необходимых случаях по решению хокимиятов в воскресные дни могут открываться дежурные группы, в том числе на договорных и хозрасчетных началах, группы кратковременного пребывания детей с продолжительностью работы менее 6 часов; группы, в которых родители могут оставлять ребенка на прогулочные группы, физкультурно-оздоровительные группы, группы по музыкально-эстетическому и художественному воспитанию детей с недостатками умственного и физического развития и др., в т.ч. на хозрасчетных началах. При этом не должны ущемляться интересы детей, постоянно посещающих данное дошкольное учреждение.

1.6. Детские сады-ясли следует проектировать на одну, две, четыре, шесть, восемь, двенадцать, четырнадцать групп. Количество и соотношение возрастных групп детей в строящихся детских дошкольных учреждениях определяются заданием на проектирование. Рекомендуется строить одно или двух этажные детские дошкольные учреждения с прилегающим фруктово-огородным участком.

1.7. При строительстве, реконструкции и ремонте ДДУ следует использовать строительные и отделочные материалы, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение об их соответствии требованиям, предъявляемым к детским учреждениям.

1.8. Ввод в эксплуатацию вновь построенных или реконструированных ДДУ, а также функционирование действующих ДДУ разрешается при наличии

санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам и разрешениям.

1.9. Игровое и спортивное оборудование на участке и в здании ДДУ, мебель, компьютерная техника, игры, игрушки, издательская продукция, предметы гигиены и ухода за детьми, моющие и дезинфицирующие средства должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам.

## II. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТКУ.

2.1. Выбор земельных участков для строительства ДДУ, проекты зданий, привязка проектов (в т.ч. реконструкции и перепрофилирования) допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам и нормам.

2.2. ДДУ следует размещать в микрорайонах на обособленных земельных участках, удаленных от магистральных улиц, коммунальных и промышленных предприятий, гаражей. Через территории ДДУ не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения (водоснабжения, канализации, теплоснабжения, электроснабжения). Расстояния от территории ДДУ до промышленных, коммунальных, сельскохозяйственных объектов, транспортных дорог и магистралей определяют в соответствии с требованиями, предъявляемыми к планировке и застройке городов, поселков и сельских населенных пунктов.

**Таблица №2**

Здание (земельные участки)	Расстояние от зданий (границ участков) до красной линии	
	Город	Село
	25м.	10м.
До стен жилых домов - по нормам инсоляции и освещенности.		

**Таблица №3**

Здания, до которых определяется расстояние	Расстояние (м)								
	От гаражей и открытых гаражей при числе легковых автомобилей				От станций технического обслуживания при числе постов				От стационарных мусорных площадок
	10 и менее	11-15	51-100	101-300	Свыше 300	10 и менее	11-30	Свыше 50	Не менее 15м от ограды.
Детские дошкольные учреждения	15	25	25	50	При согласовании с органами Госсаннадзора	50	При согласовании с органами Госсаннадзора	При согласовании с органами Госсаннадзора	При согласовании с органами Госсаннадзора



2.3. При размещении зданий детских дошкольных учреждений должны соблюдаться санитарные разрывы от жилых и общественных зданий не менее 2,5м высоты противостоящего наиболее высокого здания со стороны окон основных помещений групповых ячеек.

Размеры земельных участков следует принимать из расчета на одно место: в детских яслях-садах, рассчитанных до 100 мест – по 40м<sup>2</sup>, на 100 и более мест – по 35м<sup>2</sup> на место.

2.4. Площадь земельного участка вновь строящихся ДДУ с отдельно стоящим зданием принимается из расчета 40м<sup>2</sup> на 1 место, при вместимости до 100 мест – 35м<sup>2</sup> на 1 место; для встроенного здания ДДУ при вместимости более 100 мест – не менее 29 м<sup>2</sup> на 1 место.

В крупных городах и условиях высокой плотности застройки при реконструкции зданий, при организации участка на сложном рельефе уменьшение площади участка допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

2.5 На земельном участке детских дошкольных учреждений выделяют:

- зону застройки;
- зону игровой площадки;
- хозяйственную зону.

2.6. Зона застройки включает основное здание ДДУ, которое размещают в границах участка. Размещение на участке посторонних учреждений, не связанных с ДДУ, не допускается.

2.7. Здания ДДУ проектируют отдельностоящими. При затесненной многоэтажной застройке в городах, а также при строительстве ДДУ в городах-новостройках допускается пристройка здания вместимостью до 140 мест к жилым домам при наличии отдельно огороженной территории с самостоятельным входом и выездом (въездом). Здание ДДУ следует отгородить от жилого здания капитальной стеной.

2.8. При недостаточной или неинсолируемой территории ДДУ часть или всю игровую территорию, по согласованию с Центром Госсанэпиднадзора, допускается размещать в отрыве от здания или участка на расстоянии не более 50м.

2.9. Зона игровой территории включает в себя:

- групповые площадки – индивидуальные для каждой группы – из расчета не менее 7,2м<sup>2</sup> на 1 ребёнка ясельного возраста и не менее 9,0 м<sup>2</sup> на 1 ребёнка дошкольного возраста;
- общую физкультурную площадку.

Групповые площадки для детей дошкольного возраста соединяются кольцевой дорожкой шириной 1,5м по периметру участка.

2.10. Детские площадки должны иметь удобную связь с выходами из помещений соответствующих групповых ячеек в здании. Площадки для детей ясельного возраста должны размещаться в непосредственной близости от выходов из помещений этих групп.

Групповые площадки должны иметь кроме открытой инсолируемой части и затененную часть.

Оборудование на участке должно соответствовать высокой активности детей в играх, росту и возрасту детей и быть надежно и устойчиво закреплено. Установка осуществляется согласно инструкции предприятия-изготовителя. Поверхность оборудования не должна иметь выступающих болтов, острых выступов и шероховатостей. Материалы для изготовления оборудования должны быть высокого качества и выдерживать большие нагрузки с целью исключения неожиданных поломок и предупреждения травматизма. Покрытие конструкций должно быть водостойким и хорошо поддаваться очистке. Все полимерные материалы, используемые при изготовлении оборудования, должны быть разрешены Минздравом Республики Узбекистан. Рекомендуемое оборудование представлено в приложении 1 и 2.

2.11. Площадь озеленения территории ДДУ должна составлять не менее 50%. В площадь озеленения включают защитные от пыли, шума, ветра и др. полосы между элементами участка, обеспечивающие санитарные разрывы:

- не менее 3 м между групповыми площадками, между групповой и физкультурной площадками;
- не менее 6 м между групповой и хозяйственной площадками, между общей физкультурной и хозяйственной площадками;
- не менее 2 м между ограждением участка и групповыми или общей физкультурной площадками.

Групповые площадки ограждают кустарником. По периметру участка устраивают зелёную защитную полосу из деревьев и кустарников шириной не менее 1,5м, со стороны улицы – не менее 6м. Деревья высаживают на расстоянии не менее 15м, кустарники – 5м от здания ДДУ.

Для озеленения участка используют зелёные насаждения, обеспечивающие наличие зелени в течение всего года. Не следует использовать деревья и кустарники с ядовитыми плодами и колючками. Ежегодно (весной) проводят декоративную обрезку кустарника, выборку сухих и низких веток деревьев и молодой поросли.

2.12. Использование асфальтового покрытия запрещается на всей территории детских дошкольных учреждений всех типов.

2.13. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки устанавливают теневой навес площадью не менее 40м<sup>2</sup>. Полы теневых навесов должны быть деревянными, на высоте от земли не менее 15 см. устройство полов из асфальтового покрытия не допускается. Теневые навесы ограждаются с трех сторон, при них оборудуются кладовые (встроенные шкафы, стеллажи, полки и др.) для хранения игрушек и инвентаря. Теневые навесы, пристраиваемые к зданиям, не должны затенять помещений групповых ячеек.

2.14. Групповые площадки для детей ясельного возраста должны иметь травяное покрытие для детей дошкольного возраста - кроме травяного покрытия – площадку с утрамбованным грунтом.

2.15. На земельных участках детских дошкольных учреждений вместимостью до 150 мест следует размещать одну физкультурную площадку размером не

менее 250 м<sup>2</sup>, свыше 150 мест – две физкультурные площадки размером 150 м<sup>2</sup> и 250м<sup>2</sup> соответственно.

Общая физкультурная площадка состоит из:

- зоны с оборудованием для подвижных игр;
- зоны с гимнастическим оборудованием и спортивными снарядами;
- беговой дорожки;
- ямы для прыжков.

Покрытие зоны с оборудованием для подвижных игр – травяное, всех остальных зон – твёрдое грунтовое, деревянное и другие покрытия, разрешённые в установленном порядке.

Вблизи физкультурной площадки следует устраивать открытые плавательные бассейны переменной глубины от 0,6 до 0,8м, площадью 21 кв.м.

Допускается организовать на участке плескательные бассейны глубиной 0,25-0,5м. Доступ к ваннам следует предусматривать через ножную ванну и проходной душ.

Содержание и эксплуатация закрытых бассейнов (для обучения детей плаванию) должны соответствовать гигиеническим требованиям к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов.

2.16. Ежегодно весной на игровых площадках проводят полную смену песка, имеющего санитарно-эпидемиологическое заключение. Песочницы на ночь закрывают крышками. В теплое время года 1раз в месяц исследуют степень биологического загрязнения. При обнаружении возбудителей кишечных инфекций, гельминтозов и других примесей, опасных для здоровья детей, проводят смену песка.

2.17. Хозяйственную зону располагают на границе земельного участка вдали от групповых и физкультурных площадок, изолируют от остальной территории зелёными насаждениями. Она имеет самостоятельный въезд с улицы, удобную связь с пищеблоком и постирочной.

На территории хозяйственной зоны могут размещаться овощехранилище площадью не менее 50м<sup>2</sup>, места для сушки белья и выбивания ковровых изделий.

2.18. В хозяйственной зоне оборудуют площадку для сбора мусора и пищевых отходов. На площадке с твердым покрытием устанавливают отдельные промаркированные контейнеры с крышками. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1,5 м во все стороны. Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов. Площадка для мусоросборников располагается на расстоянии не менее 25м от здания ДДУ.

2.19. Уборку участка следует проводить ежедневно: утром за 1-2 часа до выхода детей на прогулку и по мере загрязнения территории. При сухой и жаркой погоде полив участка следует проводить не менее 2-х раз в день, а уборку территории - после него.

Мусор и смет следует убирать в мусоросборники с закрывающимися крышками. Очистку мусоросборников производят при их заполнении на 2/3 объема. После опорожнения очищают и обрабатывают с помощью

дезинфицирующих средств, разрешённых Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

Не допускается сжигание мусора на территории учреждения, с целью предупреждения выплода мух 1 раз в 5-10 дней места сбора отходов обрабатывают одним из дезинфицирующих средств (приложение 3).

2.20. У входов в здание следует иметь скребки, решётки, коврики, щётки. Коврики и решётки после утреннего прихода детей в ДДУ, а также после прогулки очищают и моют.

2.21. Земельный участок детских дошкольных учреждений должен иметь ограждение высотой не менее 1,6 м. По периметру земельного участка должна располагаться полоса деревьев или кустарниковых насаждений шириной 1,5 м, со стороны улицы – не менее 6 м.

2.22. На территории земельного участка следует иметь наружное электрическое освещение. Уровень искусственной освещённости участка – не менее 10 люкс на земле.

### **III. ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЮ**

3.1. Детские сады и детские ясли-сады должны размещаться в отдельно стоящих зданиях высотой не более двух этажей.

Здание в зависимости от вместимости могут иметь компактную, блочную или павильонную структуры: состоять из нескольких корпусов-павильонов, отдельно стоящих или соединённых между собой, отапливаемыми или не отапливаемыми переходами.

В здании и на участке должен соблюдаться принцип максимальной изоляции отдельных. В зданиях детских яслей-садов на 50 мест и более из пищеблока, изолятора и постирочной должны быть отдельные выходы на участок.

3.2. Наружные входы в здания должны быть с тамбуром. Наружная дверь одного из входов должна открываться во внутрь. Глубина тамбур должна быть не менее 1,6м.

Внутренние двери, имеющие частичное остекление, должны быть закрыты с обеих сторон экраном из реек, на высоту 60см. Групповые ячейки для детей ясельного возраста должны располагаться преимущественно на первом этажа и иметь отдельные входы в каждую ячейку. Высота ограждения крыльца (в три и более ступеней) составляет 0,8 м.

В состав групповой ячейки для детей ясельного возраста входят: приемная, игровая, спальная, туалетная, моечное отделение. Все помещения должны иметь удобную связь между собой.

3.3. Групповые ячейки для детей дошкольного возраста могут располагаться как на первом, так и на втором этажах; для детей дошкольного возраста допускается иметь общий вход не более чем на 4 группы.

В состав групповой ячейки для детей дошкольного возраста должны входить раздевальная, групповая, спальная, туалетная и моечное отделение. Состав, площадь помещений групповых ячеек следует принимать согласно

приложения №4. Высота наземных этажей зданий детских дошкольных учреждений должна быть не менее 3м.

3.4. Ориентация окон помещений по сторонам горизонта в зданиях детских дошкольных учреждений следует принимать согласно приложения №5.

3.5. В помещениях игровых, групповых и спальных должно быть обеспечено естественное сквозное или угловое проветривание. Кроме групповых, игровых и спален сквозное или угловое проветривание должны иметь кухни, постирочные, сушильные, гладильные.

Откидные фрамуги с рычажными приборами (не менее чем на 50% окон) и форточки должны быть в каждом помещении и использоваться во все сезоны года. Отношение площади фрамуги к площади пола должно составлять 1:50. Наружная часть фрамуг должна открываться снизу, а внутренняя – сверху. Рекомендуется также на внутренней части фрамуги иметь боковые щитки.

3.6. Высоту ограждения лестниц в групповых ячейках следует принимать 1,5м при сплошном ограждении сеткой, а высота поручней для детей у стен лестничной клетки должна быть 0,5м, считая от верха проступа до верха поручня по вертикали: поручни для взрослых предусматриваются на высоте 0,85м.

В ограждениях лестниц вертикальные элементы располагаются с просветом не более 0,1м; горизонтальные членения в ограждениях не допускаются.

3.7. В детских учреждениях на 100 и более мест должны быть залы для музыкальных и гимнастических занятий. Площадь музыкального зала должна быть из расчета на 1 место в дошкольной группе не менее 2 м<sup>2</sup>, для физкультурных занятий 4 м<sup>2</sup>, но не менее 0,75 м<sup>2</sup> каждый. В ДДУ вместимостью до 100 мест допускается один зал, общий для музыкальных и физкультурных занятий.

Полы в залах должны иметь покрытия, обладающие низкой теплопроводностью (паркет, доски, линолеум на утепленной прокладке). Залы не должны быть проходными.

3.8. Для занятий с использованием компьютеров необходимо специальное помещение. Оптимальная ориентация кабинетов для работы с компьютерами – северная, северо-восточная. При ориентации на южные румбы горизонта помещение следует оборудовать солнцезащитными устройствами (жалюзи, шторы).

Пол в помещении с ВДТ должен иметь поливинилхлоридное антистатическое покрытие. Покрытие пола ковровыми изделиями не допускается, поскольку они способствуют накоплению зарядов статического электричества и ионизированной пыли. Двери и стенные шкафы облицовываются поливинилхлоридным антистатическим материалом, согласно действующим нормативным документам. Для очистки от пыли ежедневно перед началом и после окончания учебных занятий необходимо проводить влажную уборку кабинетов и протирать все поверхности.

Потолок и стены выше панелей (1,5-1,7м от пола) облицовываются звукопоглощающими материалами (плиты, акмиграм, акустические реечные и перфированные доски, гипсовые акустические плиты и т.п.).

Для отделки стен и оборудования должны использоваться материалы с фактурой с коэффициентом отражения: потолка – 0,7-0,8; стен – 0,4-0,5; пола-0,2-0,3; корпуса дисплея и клавиатуры, крышки стола-0,4-0,6.

Площадь на одно рабочее место с ВДТ должна быть не менее 4-4,5 м<sup>2</sup> (Только компьютер, если комплект орг.техники - 6 м<sup>2</sup>). При работе на ПЭВМ ребенок должен соблюдать правильную посадку. В соответствии с ростом должен быть подобран стол и стул.

Оборудование должно соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к условиям работы с вычислительной техникой. Ввод в эксплуатацию помещений для занятий детей на компьютерах должен осуществляться только при наличии санитарно-гигиенического заключения о соответствии санитарным правилам.

3.9. Допускается устройство плавательного бассейна для одного детского учреждения с ванной 3х7м, для групп детских учреждений-6х12,5м (с необходимым набором помещений: душевая, туалетная и др.) и переменной глубиной от 0,6 до 0,8м. По периметру ванны необходимо оборудовать обходные дорожки шириной не менее 0,75м, со стороны выхода из душевых – 1,5м. В местах выхода из душевой на обходную дорожку устанавливают ножные ванны длиной и шириной не менее 0,8м и глубиной 0,1м.

В состав помещений бассейна входят: зал с ванной, две раздевальные с душевыми и туалетом, комната тренера, комната мед. сестры, лаборатория анализа воды, узел управления, технические помещения, связанные с обслуживанием бассейна.

3.10. В ДОУ независимо от его вместимости следует предусмотреть медицинский блок, состоящий из медицинского кабинета, процедурной и изолятора (Приложение 6). Медицинский блок размещается на 1-м 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.

3.11. В состав изолятора входят: приемная, палаты, туалет. Число мест в палатах изолятора составляет 1,5% от вместимости ДОУ. 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 ДДУ, построенных по старым проектам, допускается медицинский блок, состоящий из медицинского кабинета и изолятора, процедурной.

3.12. Состав и площади служебно-бытовых помещений детских дошкольных учреждений следует принимать согласно приложения №7.

В зданиях детских дошкольных учреждений следует предусматривать служебный вход и холл площадью 12 м<sup>2</sup> 18 м<sup>2</sup>. В состав служебно-бытовых помещений входит методический кабинет площадью не менее 12 м<sup>2</sup>.

3.13. Помещения пищеблока размещаются на первом этаже с выходом наружу. Не следует размещать производственные и складские помещения

для хранения пищевых продуктов (сухих, сыпучих) в подвальных и полуподвальных помещениях.

В состав пищеблока входят: горячий цех, мясо-рыбное отделение, овощное отделение, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей (овощехранилище), загрузочная, комната персонала, раздевалка, душевая и туалет для персонала (Приложение 8).

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

3.15. Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей и охлаждаемые камеры изолируют от кухни. Не допускается размещать их под моечными, душевыми и санитарными узлами.

3.16. В помещении пищеблока устанавливают оборудование, работающее на электричестве. Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдать правила техники безопасности.

3.17. Не следует располагать окна кухни, постирочной и туалетных под окнами помещений групповых (игровых) спален.

3.18. В ДДОУ вместимостью до 50 мест постирочная может иметь одно помещение, свыше 50 мест – 2 помещения (стиральная и гладильная). Помещения постирочной и гладильной должны быть смежными, а входы (окна) для сдачи грязного и получения чистого белья – раздельными. Не следует устраивать вход в постирочную напротив входов в помещения групповых ячеек и пищеблока. Состав и площади постирочной представлены в приложении 9.

3.19. Изменение планировки помещений или использование помещений ДДОУ не по прямому функциональному назначению не должно ухудшать условий пребывания детей, наносить ущерб их здоровью и учебно-воспитательному процессу и допускается только при наличии санитарно-гигиенического заключения.

#### **IV. ТРЕБОВАНИЯ К ВНУТРЕННЕЙ ОТДЕЛКЕ ПОМЕЩЕНИЙ**

4.1. Стены и полы помещений детских дошкольных учреждений должны быть гладкими и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Их окрашивают красками или используют иные отделочные материалы, имеющие санитарно-эпидемиологического заключения.

4.2. Стены помещений пищеблока (кухни), буфетных, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной в помещении с ванной-бассейном, постирочной, гладильной и туалетных следует облицовывать глазурованной плиткой на высоту 1,5 м; заготовочной пищеблока и залах с ваннами бассейна – на высоту 1,8 м.

4.3. В помещениях, ориентированных на южные румбы горизонта, применяют отделочные материалы и краски неярких холодных тонов с коэффициентом 0,7-0,8 (бледно-голубой, бледно-зелёный), на северные румбы – теплые тона (бледно-жёлтый, бледно-розовый, бежевый) с коэффициентом

отражения 0,7-0,6. Отдельные элементы допускается окрашивать в более яркие цвета, но не более 25% всей площади помещения.

4.4. Поверхности стен помещений для музыкальных и гимнастических занятий следует окрашивать в светлые тона с коэффициентом отражения 0,6-0,8.

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

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

4.6. Полы помещений должны быть гладкими, нескользкими, плотно пригнанными, без щелей и дефектов; плинтуса – плотно прилегать к стенам и полу.

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

При выборе полимерных материалов для отделки полов и стен помещений детских дошкольных учреждений следует руководствоваться перечнем полимерных материалов и изделий, разрешенных к применению в строительстве Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

## **V. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ**

5.1. Оборудование основных помещений должно соответствовать росту и возрасту детей, учитывать гигиенические и педагогические требования. Оборудование и мебель при наличии неисправностей или дефектов не используются.

5.2. Приемные и раздевальные оборудуют шкафами для верхней одежды детей и персонала.

Шкафы для верхней одежды и обуви следует закреплять и оборудовать индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый индивидуальный шкаф маркируется.

В раздевальной устанавливают специальный стеллаж для игрушек, используемых на прогулке.

5.3. В групповых помещениях детей 1,5 лет и старше столы и стулья устанавливают по числу детей в группах: 4-х местные столы – для детей младшей и средней группы, 2-местные столы с изменяющимся наклоном крышки до 30° - для детей старшей и подготовительной групп.

5.4. Стулья должны быть в комплекте со столом – одной группы мебели, которая должна быть промаркирована. Подбор мебели для детей следует проводить с учетом антропометрических показателей.



5.5. Для детей 1,5 –3 лет в групповых следует предусмотреть физкультурное оборудование: лестницу-стремянку (высота – 1,0м, ширина – 0,9м, расстояние между перекладинами – 0,13м), гимнастическую стенку (высота – 1,5м, ширина – 1,3м, расстояние между перекладинами – 0,15м), снаряды для пролезания, ребристые доски, гимнастические скамейки т.п.

Физкультурное оборудование и инвентарь для детей ясельного и дошкольного возраста следует сгруппировать в виде спортивного уголка.

5.6. при оборудовании групповой соблюдают следующие требования:

- столы для занятий устанавливают при обязательном левостороннем освещении рабочего места;
- для леворуких детей индивидуальные рабочие места организуют с правосторонним освещением рабочего места;
- четырёхместные столы устанавливают не более чем в 2 ряда;
- двухместные столы – не более чем в 3 ряда;
- расстояние между рядами столов – не менее 0,5м;
- расстояние первого ряда столов от светонесущей стены – 1м;
- расстояние от первых столов до настенной доски – 2,5-3м (угол рассматривания должен составлять не менее 45°);
- размер настенной доски – 0,75-1,5м;
- высота нижнего края настенной доски над полом – 0,7-0,8м.

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

5.7. Для показа диафильмов используют стандартные проекторы и экраны с коэффициентом отражения 0,8. Высота подвесаэкрана над полом должна быть не менее 1 м и не более 1,3м. Не следует осуществлять показ диафильмов непосредственно на стене. Соотношение расстояния проектора от экрана и расстояния зрителей первого ряда от экрана представлено в таблице 4.

**Таблица 4.**

**Требования к организации просмотра диафильмов.**

<b>Расстояние проектора от экрана (м)</b>	<b>Ширина экранного изображения (м)</b>	<b>Расстояние 1 ряда от экрана (м)</b>
4,0	1,2	2,4
3,5	1,0	2,1
3,0	0,9	1,8
2,5	0,75	1,5
2,0	0,6	1,2

5.8. Для просмотра телевизионных передач и видеофильмов используют телевизоры с размером экрана по диагонали 59-69 см. Высота их установки – 1-1,3м. При просмотре телепередач детей располагают на расстоянии не ближе 2-3 м и не дальше 5-5,5м от экрана. Стулья устанавливают в 4-5 рядов

(из расчета на одну группу); расстояние между рядами стульев – 0,5-0,6м; рассаживают детей с учетом роста.

Непрерывная длительность просмотра телепередач и диафильмов в младшей и средней группах – не более 20 минут, в старшей и подготовительной – не более 30 минут. Просмотр телепередач для детей дошкольного возраста, допускается не чаще 2 раз в день (в первую и вторую половину дня).

5.9. Оборудование и эксплуатация компьютерного класса (кабинета) должны быть в соответствии с СанПиН «Санитарные правила устройства, оборудования, содержания и режима работы на персональных электронно-вычислительных машинах и видео дисплейных терминалах в детских дошкольных учреждениях, общеобразовательных школах», утвержденных Главным Государственным санитарным врачом Республики Узбекистан от 6.12.2000г. № 0101.

5.10. При организации экологических пространств (групповые уголки природы, комнаты природы, фитоогород, фитобар и др.) соблюдают следующие требования:

- животные и растения должны быть безопасны для детей и взрослых, неприхотливы по содержанию и уходу;
- размещение аквариума, клеток, цветов не должно уменьшать уровень естественной освещенности в помещении;
- животных принимают с разрешения ветеринарного надзора (постановка на учет, своевременные прививки, гигиенические процедуры);
- недопустимо принимать бродячих животных;
- предпочтение следует отдавать растениям, очищающим воздух от пыли и бактерий, поглощающим вредные вещества и элиминирующим аллергены в помещении;
- для поддержания чистоты осуществляют ежедневный уход за животными и растениями.

Комната природы оборудуется с обязательной подводкой горячей и холодной воды, канализованием, устройством стеллажей для хранения инвентаря и корма.

5.11. Спальни оборудуют стационарными кроватями. Кровати для детей до 3 лет должны иметь:

- длину – 120см;
- ширину – 60см;
- высоту ограждения от пола – на уровне 95см.
- ложе с переменной высотой от пола – на уровне 30-50см.

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

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

5.12. Длина кровати для детей 3-7 лет составляет 140см, ширина – 60см и высота – 30см. Во избежание травматизма детей стационарные двух-ярусные кровати не использовать для детей 2-4 лет.

5.13. Кровати расставляют с соблюдением минимальных разрывов: между длинными сторонами кроватей – 0,65 м, от наружных стен – 0,6 м, от отопительных приборов – 0,2 м, между изголовьями двух кроватей – 0,3 м.

5.14. Использование встроенной мебели допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения (на использованный материал).

5.15. Детей следует обеспечивать индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. Одноразовые подгузники для детей раннего возраста допускается использовать при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам.

5.16. В туалетных устанавливают настенные или навесные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, хозяйственные шкафы, шкаф для уборочного инвентаря. Все стационарное оборудование должно быть надёжно закреплено.

В туалетных для детей ясельного возраста до 3-х лет устанавливают стеллажи с ячейками для хранения горшков. Горшки должны быть промаркированы.

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

## **VI. ТРЕБОВАНИЯ К ЕСТЕСТВЕННОМУ И ИСКУССТВЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ**

6.1. Все основные помещения детских дошкольных учреждений должны иметь непосредственное прямое естественное освещение.

При выборе ориентации помещений следует исходить из условий солнечной радиации. Наиболее благоприятная ориентация игровых комнат – на юг, спален – на восток.

Наилучшей системой естественного освещения является боковое левостороннее и ленточное освещение с обязательным применением солнцезащитных устройств.

При глубине помещения более 6 м обязательно устройство правостороннего подсвета. Высота правостороннего подсвета при наличии глухой перегородки должна быть не менее 2,2 м от потолка и 0,8 м от пола (при высоте 3,0 м).

6.2. Допускается освещение вторым светом проходных коридоров и умывальных.

Освещение только искусственным светом допускается в складских, бытовых помещениях, коридорах, хозяйственных и кладовых, уборных для персонала.

6.3. Коэффициент освещённости (КЕО) в основных помещениях домов ребёнка должен соответствовать действующему СНиПу «Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования».

При одностороннем боковом естественном освещении нормируются минимальные значения КЕО в точке, расположенной на расстоянии 1 м от стены, наиболее удалённой от световых проёмов на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности (или пола).

При двухстороннем боковом освещении минимальное значение КЕО нормируется в точке посередине помещения на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности (или пола).

Освещённость должна быть равномерной. Равномерность освещения определяется отношением минимальной освещённости к максимальной **в люксах (лк)** и должна соответствовать не менее 0,3 люкс.

6.4. Очистку оконных стёкол необходимо проводить не реже 3-4 раз в год снаружи и не менее 1-2 раза в месяц изнутри. Осветительной арматуры и светильников – не реже 2-х раз в год.

Побелка потолка, верхних частей стен и оконных откосов проводится по мере необходимости. Двери, оконные рамы и переплёты окрашиваются белой масляной краской.

Деревья следует сажать на расстоянии не ближе 10 м от здания, а ветки растущих около здания деревьев коротко подрезать каждую весну.

6.5. Источники искусственного освещения должны обеспечивать достаточное и равномерное освещение всех помещений. Нормируемые уровни искусственной освещённости в основных помещениях предоставлены в таблице 5.

**Таблица 5**

**Наименьшая освещённость в основных помещениях  
детских дошкольных учреждений.**

Наименование помещений, рабочей поверхности	Наименьшая освещённость в люксах	Поверхность, к которым относятся нормы освещения
Спальные, зал для музыкальных и физкультурных занятий, веранда	75	Горизонтальные поверхности на уровне 0,5 м от пола
Комната чистки одежды, обуви, глажения	200	- «- «-
Уборные, умывальные	75	На полу
Душевые, столовые	200	Горизонтальные поверхности на уровне 0,8 м от пола
Лестницы главные	100	На полу, ступеньках
Остальные лестничные клетки	50	-«-«
Кабинет врача	300	Горизонтальные поверхности на уровне 0,8 м от пола.
Изолятор	200	Горизонтальные поверхности на уровне 0,5

		м от пола.
Групповая (игровая)	300	Горизонтальные поверхности на уровне 0,5 м от пола.
Фотарии	50	На полу

Преимущественно должно применяться люминесцентное освещение.

Для общего освещения помещений следует применять потолочные или подвесные светильники, относящиеся к классу рассеянного или преимущественно прямого света, т.е. посылающий в верхнюю полусферу 60-80 % светового потока.

6.6. Осветительная арматура должна обеспечивать равномерный рассеянный свет. Выбор ламп и размещение светильников осуществляется в соответствии с таблицей 6.

**Таблица 6**

**Требования к искусственному освещению основных помещений (при использовании люминесцентных ламп).**

Помещения	Система освещения	Размещение светильников
Групповые, игровые	Общее равномерное	Вдоль Преимущественного расположения рядов, столов, параллельно длинной стороне помещения
Спальные помещения, веранды	Общее Равномерное + Дежурное	Вдоль преимущественного размещения оборудования
Зал музыкальных и Физкультурных занятий	Общее равномерное	Любое
Изолятор	Общее равномерное	Вдоль прохода и шкафов

6.7. При использовании ламп накаливания уровень освещенности должен составлять не менее 150 лк. Лампы накаливания должны иметь защитную арматуру (светильник).

6.8. Не следует использовать в одном помещении люминесцентные лампы и лампы накаливания одновременно. Использование новых типов или светильников допускается при наличии санитарно – эпидемиологического заключения.

6.9. В помещениях с постоянным пребыванием детей, закрывающиеся штепсельные розетки и выключатели должны устанавливаться на высоте 1,2 м от пола.

6.10. В палатах изолятора или фотариях устанавливают 1 лампу ультрафиолетового излучения из расчета на 5 м<sup>2</sup> площади при экспозиции 240 минут или 10 м<sup>2</sup> площади при экспозиции 480 минут в течение дня (высота подвеса 2,5 м).

6.11. Все источники искусственного освещения содержат в исправном состоянии. Шумящие люминесцентные лампы следует немедленно заменять. Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы собирают в специально отведенном помещении и вывозят из здания. Их хранение в помещениях и на территории дома ребёнка – недопустимо.

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

6.13. Светопроемы в групповых, игровых и спальнях оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств (СЗУ) используются жалюзи внутренние, межстекольные и наружные только вертикально направленные. Конструкция регулируемых СЗУ в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь проема и снижать нормируемую величину КЕО. Материал, используемый для жалюзи, должен быть стойким к воде, моющим и дезинфицирующим средствам. В качестве СЗУ используют и тканевые шторы светлых тонов, сочетающихся с цветом стен. Допускается использовать шторы из хлопчатобумажных тканей (паплин, штапельное полотно, репс и полотно), обладающих достаточной степенью светопропускания и хорошими светорассеивающими свойствами.

Шторы на окнах в групповых помещениях не должны снижать уровень естественного освещения. Зашторивание окон в спальнях помещений допускается лишь во время сна детей, в остальное время шторы раздвигают, обеспечивая инсоляцию помещения.

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

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

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

6.17. Источники искусственного освещения должны обеспечивать достаточное и равномерное освещение всех помещений. Преимущество имеет люминесцентное освещение. Уровни искусственной освещенности в основных, помещениях представлены в таблице.

## **VII. ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ**

7.1. Здания детских дошкольных учреждений оборудуются системами хозяйственно-питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения,

канализацией, водостоками в соответствии с гигиеническими требованиями к планировке и застройке городских и сельских поселений.

7.2. Детские дошкольные учреждения должны быть обеспечены доброкачественной питьевой водой из расчёта на 1 ребёнка – 250 литров в сутки.

Качество воды должно удовлетворять санитарным требованиям, предъявляемым к питьевой воде в соответствии с действующим РСТ на питьевую воду № 950-2000.

7.3. При отсутствии централизованных сетей водопровода и канализации допускается устройство местных систем водоснабжения и канализации допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

7.4. В неканализованных районах детские дошкольные учреждения оборудуют внутренней канализацией при условии устройства местного выгреба, с последующим вывозом стоков на очистные сооружения, или устройством местных очистных сооружений.

7.5. Подводкой горячей и холодной воды обеспечивают кухню, моечные, туалетные для детей и персонала, прачечные (постирочные), изолятор и другие помещения медицинского назначения, умывальники и водозаборные краны для хозяйственных нужд, с устройством кранов-смесителей.

7.6. При отсутствии централизованного водоснабжения следует обеспечить механизированную подачу воды в пищеблок, изолятор и другие помещения медицинского назначения, прачечную (постирочную), туалетные всех групповых ячеек. Температура воды, подаваемой к умывальникам и душам, должна быть не ниже 37С° и не выше 60 С°.

7.7. Допускается организация автономной системы горячего водоснабжения.

Вопросы о выборе и устройстве местных систем водоснабжения и канализации решаются по согласованию с органами сан-эпидслужбы.

Выгребные ямы должны состоять из выгреба и надземной части с крышкой и решёткой для отделения твёрдых отходов. Глубину выгреба от поверхности земли необходимо рассчитывать в зависимости от уровня грунтовых вод, но не более трёх метров. Выгребы должны быть сделаны из камня, кирпича, железобетона. Люки для очистки выгреба должны быть оборудованы хорошо пригнанными двойными плотными крышками, под замком. Дно выгреба должно иметь уклон по направлению к люку.

7.8. В туалетных для второй группы раннего возраста и первой младшей групп устанавливаются 2 детских умывальника и 1 взрослый, 1 детский унитаз и 1 взрослый унитаз, слив, душевой поддон, 1 полотенце-сушитель, в туалетной первой группы раннего возраста – 1 умывальник взрослый, слив, ванна, 1 полотенце-сушитель, в приемной и игровой устанавливается умывальник взрослый с локтевым смесителем.

В туалетах для дошкольных групп устанавливаются 4 детских умывальника, 3 детских унитаза в открытых кабинетах с перегородками-экранами, 1 взрослый унитаз, душевой поддон с душевой сеткой на гибком шланге, 1 полотенце-сушитель.

В зоне уборной для старшей и подготовительной групп должны размещаться в закрывающихся без запора кабинках 3 детских унитаза и в

закрывающейся кабине - унитаз для персонала. Размер детской кабины 0,8х0,75 м. между кабинами устанавливается экран высотой 1,2м (от пола) не доходящий до пола на 0,15м.

7.9. Высота установки санитарных приборов, считая от пола помещений до борта прибора, должна быть:

- умывальников для детей ясельного и младшего дошкольного возраста – 0,4 м;
- умывальников для детей среднего и старшего дошкольного возраста – 0,5м;
- ванн на постаментах – 0,6м;
- глубокого душевого поддона для детей второй группы раннего возраста и первой младшей группы (при высоте расположения душевой сетки над днищем поддона -1,5м) – 0,6м;
- мелкого душевого поддона для детей дошкольного возраста (при высоте расположения душевой сетки над днищем поддона – 1,6м) – 0,3м.

Душевые сетки должны быть с гибким шлангом.

## **VIII. ТРЕБОВАНИЯ К ОТОПЛЕНИЮ И ВЕНТИЛЯЦИИ**

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

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

8.3. В качестве нагревательных приборов могут использоваться: радиаторы, трубчатые нагревательные элементы, встроенные в бетонные панели.

В сельской местности в одноэтажных малокомплектных ДДУ по согласованию с учреждениями санэпидслужбы и пожарной инспекции допускается печное отопление. Не следует устанавливать железные печи.

8.4. Температура поверхности обогревательных приборов должна быть не более 80°C. Во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы следует ограждать съёмными деревянными решётками. Не следует использовать ограждения из древесностружечных плит и др. полимерных материалов. В угловых помещениях температура воздуха должна быть на 2°C выше.

8.5. В зимний период температура пола в групповых помещениях, расположенных на первых этажах здания, должна быть не менее 22°C.

8.6. Относительная влажность воздуха в помещениях с пребыванием детей должна быть 40-60%, в кухне и постирочной – 60-70%.

8.7. Все помещения ежедневно и неоднократно проветриваются в отсутствие детей. Наиболее эффективное – сквозное и угловое проветривание помещений.

Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы.



Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа. Проветривание проводят в отсутствие детей и заканчивают за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий. При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 2-4°C.

Широкая односторонняя аэрация всех помещений в тёплое время года допускается в присутствии детей.

Проветривание через туалетные комнаты не допускается.

8.8. В помещениях спален сквозное проветривание проводят до укладывания детей. В холодное время года фрамуги, форточки закрывают за 10 минут до отхода ко сну детей; открывают во время сна с одной стороны и закрывают за 30 минут до подъема.

8.9. Температура воздуха должна быть дифференцирована в зависимости от назначения помещения и возраста детей согласно таблицы 7.

**Таблица 7.**

**Оптимальные и допустимые параметры температуры воздуха в помещениях.**

Помещения	Расчетная температура воздуха С
1. Игральная, приемная первой группы раннего возраста	22
2. Игральная, приемная второй группы раннего возраста и первой младшей группы	21
3. Групповые, раздевальные дошкольных групп: второй младшей, средней и старшей подготовительной	20-19
4. Спальни: ясельных групп, дошкольных групп	20-18
5. Туалетные:	
Ясельных групп	21
Дошкольный групп	19
6. Залы для музыкальных и гимнастических занятий	18
7. Буфетные	16
8. Помещение бассейна для обучения детей плаванию	29
9. Медицинские помещения	21
10. Служебно-бытовые помещения	17
11. Кухня	15
12. Постирочная	18
13. Гладильная	16
14. Отапливаемые переходы	15

Примечание: скорость воздуха – не более 0,1 м/сек.

8.10. При умеренной двигательной активности детей их следует одевать в зависимости от температуры воздуха в помещении.

## **IX. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ И ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ**

9.1. Все помещения 2 раза в день убирают влажным способом с применением моющих средств. Уборку помещения проводят при открытых окнах или фрамугах. Особо тщательно моют часто загрязняющиеся поверхности (ручки дверей, шкафов, подоконники, выключатели, жесткую мебель др.) и места скопления пыли (полы у плинтусов и под мебелью, радиаторы, арматуру осветительных приборов, вентиляционные решётки и др.).

Влажную уборку в спальнях помещений проводят после ночного и дневного сна, в групповых помещениях – после каждого приема пищи.

Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специально промаркированной посуде с крышкой. Стулья, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеёнки, клеёнчатые нагрудники ежедневно протирают горячей водой с мылом.

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

9.2. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щёткой или выколачивают на специально отведённых для этого площадках, затем чистят влажной щёткой. Один раз в год их подвергают сухой химической чистке.

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

9.4. Все поверхности ПЭВМ и мебели ежедневно протираются от пыли. Хранение бумаг, пособий, литературы и пр. должно осуществляться в закрытых (застекленных) шкафах.

9.5. Санитарно-техническое оборудование подлежит обеззараживанию независимо от эпидемиологической ситуации. Горшки моют после каждого использования при помощи квачей и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день квачами или щётками с использованием дезинфицирующих средств согласно действующих приказов Минздрава РУз по дез.режиму.

9.6. Уборочный инвентарь для туалета (ветош, вёдра, щётки) маркируют ярким цветом и хранят в туалетной комнате в специальном шкафу. Весь

- уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.
- 9.7. Дезинфицирующие растворы (в темной посуде) и моющие средства хранят в местах, недоступных детям.
- 9.8. Генеральную уборку всех помещений проводят один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).
- 9.9. При осложнении эпидемиологической ситуации, в целях предупреждения распространения инфекции проводят дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями органов санэпидслужбы.
- 9.10. В теплое время года, с целью предупреждения залета насекомых, следует засетчивать окна, двери металлической сеткой или синтетическими материалами с размером ячеек не более 2-2,2 мм. Для борьбы с мухами внутри помещений можно использовать липкие ленты, мухоловки.
- 9.11. Жалюзийные решётки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится не реже 2-х раз в год.
- 9.12. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании групповых ячеек.
- 9.13. Приобретённые игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моют в течение 15 минут проточной водой (температура 37°C) с мылом и затем высушивают на воздухе. Во время мытья резиновых, пенополиуретановых, пенолатексных, пластизольных игрушек необходимо их тщательно отжимать.
- 9.14. Игрушки моют ежедневно два раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.
- 9.15. Пенолатексные ворсовые игрушки обрабатываются согласно инструкции завода-изготовителя.
- 9.16. Не допускается организация пунктов проката и обмена игр, игрушек и другого инвентаря.
- 9.17. Подлежат дезинфекции медицинские инструменты многоразового пользования в соответствии с действующими нормативными документами Минздрава РУз.
- Предпочтительно использовать стерильный инструментарий разового пользования с последующим обеззараживанием и утилизацией.
- 9.18. Смену постельного белья, полотенец проводят по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю. Все бельё маркируют. Постельное бельё, кроме наволочек, маркируют у ножного края. На каждого ребёнка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое бельё доставляют в мешках и хранят в шкафах.
- 9.19. Бельё после употребления складывают в специальный бак, ведро с крышкой, клеёчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное бельё доставляют в постирочную (или в специальное помещение).

Матерчатые мешки сдают в стирку, клеёнчатые и пластиковые – обрабатывают горячим мыльным или содовым раствором.

9.20. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки следует проветривать непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки, периодически выносить на воздух. Один раз в год постельные принадлежности подвергаются химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

9.21. Мочалки для мытья детей после пользования замачивают в дезинфицирующем растворе в течение 15 минут, промывают проточной водой, просушивают и хранят в чистых матерчатых мешках (круглосуточные).

9.22. По мере необходимости в ДДУ следует проводить дезинсекцию и дератизацию.

9.23. Для проведения влажной уборки во всех помещениях и мытья посуды следует использовать пенно-моющие средства, разрешенные Минздравом РУз.

## **Х. ПРОФИЛАКТИКА КОНТАГИОЗНЫХ ГЕЛЬМИНТОЗОВ (ЭНТЕРОБИОЗ И ГИМЕНОЛЕПИДОЗ)**

10.1. Для профилактики энтеробиоза и гименолепидоза проводят: меры по оздоровлению источников инвазии и предупреждению передачи возбудителя, гигиеническое воспитание и обучение медицинского и другого обслуживающего персонала.

10.2. Выявление инвазированных контактных гельминтозами следует осуществлять одновременным обследованием всех детей и всего персонала ДДУ один раз в год. На поражённость острицами проводят трехкратное обследование детей и сотрудников через 1-3 дня; на поражённость карликовым цепнем – через 10-20 дней.

10.3. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале «Инфекционные заболевания» и проводят медикаментозную терапию силами медицинского персонала ДДУ.

10.4. При однократном обследовании детей и сотрудников и выявлении 20% и более инвазированных острицами, проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала ДДУ. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровлению в установленном порядке.

10.5. При неблагополучной ситуации по контактным гельминтозам профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и в ближайшие 3 дня после его окончания. При этом необходимо:

- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;
- пропылесосить или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;

- в течение 3-х дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом, одеяла, постельное белье не допускается встряхивать в комнате;
- в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца;
- ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены;
- осуществлять надзор за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены.

10.6. Заключительная дезинвазия проводится на третий день после окончания курса лечения. Одновременно производят замену песка в песочницах.

## **XI. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПИЩЕБЛОКА И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

11.1. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам к организации общественного питания, изготовлению в них пищевых продуктов.

11.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару изготавливают из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам, и маркируют для сырых и готовых продуктов.

11.3. Для приготовления пищи используют электрооборудование (соковыжималки, миксеры, протирочные машины и т.д.) и электрические плиты. В газифицированных районах допускается установка газовых плит. Во вновь строящихся и реконструируемых учреждениях не допускается устанавливать плиты, работающие на угле, дровах, твердом топливе. Помещение кухни оборудуют вытяжной вентиляцией.

11.4. Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств обязательно доводится до сведения всех сотрудников, использующих данное средство (с учетом конкретного режима проводимой обработки).

В моечных столовой и кухонной посуды, а также возле всех ванн, которые используются для обработки инвентаря, вывешивают в инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря, с указанием концентрации моющих и дезинфицирующих средств, используемых в данный момент, правил приготовления рабочих растворов.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Растворы хранят в ёмкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги.

11.5. Для мытья кухонной посуды используют металлические ванны (не менее 2-х из нержавеющей стали, алюминия, дюралюминия и др.) с подводкой к ним горячей и холодной воды с установкой смесителей. Температура горячей воды в точке разбора – не менее 65°C.

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

В месте присоединения ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.

11.6. Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой не ниже 40°C с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решётчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

11.7. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь: лопатки, мешалки и др. после мытья в первой ванне с горячей водой (50°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65°C во второй ванне, обдают кипятком и тщательно просушивают.

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

11.8. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюда, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.

Посуду хранят в буфете.

Посуду и столовые приборы моют в 2-х гнездных ваннах, установленных в моечных каждого группового помещения.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с применением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решётках.

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

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

При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводится обеззараживание (дезинфекция) посуды в установленном порядке. Для обеззараживания посуды рекомендуется использование сухожарового шкафа, который устанавливают в каждой групповой ячейке. При его отсутствии для обеззараживания посуды в каждой группе следует иметь емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

11.9. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов при осложненной эпидемиологической ситуации кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением кальцинированной соды или замачивают в дезинфицирующем растворе, затем стирают в конце дня с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

11.10. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

11.11. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье пола, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти т.п. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

11.12. В помещениях пищеблока проводят санитарно-профилактические мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами, а при их появлении – истребительные, с использованием разрешенных Минздравом Республики Узбекистан химических препаратов в установленном порядке (приложение 3).

11.13. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей с моющими средствами специальной ветошью.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов при осложненной эпидемиологической ситуации кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением кальцинированной соды или замачивают в дезинфицирующем растворе, затем стирают в конце дня с моющими средствами, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

11.14. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

11.15. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические из нержавеющей стали или дюралюминия. Столы для обработки сырого мяса и рыбы покрываются оцинкованным железом (с закругленными углами).

11.16. Для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи, доски из деревьев твердых пород без щелей и

зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы, ДСП, ДВП, прессованной фанеры к использованию не допускаются.

11.17. Доски, ножи должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СР» - сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Гастрономия» (колбаса, масло, сыр), «Х» – хлеб.

11.18. Для приготовления и хранения готовой пищи следует использовать посуду, изготовленную из нержавеющей стали. Алюминиевую и дюралюминиевую посуду используют только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Компоты готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.

11.19. Количество комплектов столовой и чайной посуды должно полностью обеспечивать одномоментную посадку детей без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приёма пищи.

11.20. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

11.21. Транспортирование скоропортящихся продуктов производят в закрытой маркированной таре. В теплое время года скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом (1 час безо льда и 3 часа при наличии льда), обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Выделяемый для перевозки продуктов транспорт должен иметь санитарный паспорт. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами.

11.22. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождений профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

11.23. Транспортные средства для перевозки продуктов содержат в чистоте, и их нельзя использовать для перевозки людей и других товаров.

11.24. Ежедневную санитарную обработку транспорта для перевозки продуктов проводит водитель машины, дезинфекцию – 1 раз в 10 дней.

11.25. Тара, в которой привозят продукты с базы, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Клеёнчатые и другие мешки, металлические и деревянные ящики, бидоны, фляги после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды (20 г препарата на 1 литр воды), ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Их обработку проводят в специально выделенном помещении. Не допускается использовать для перевозки продуктов кухонное оборудование.

11.26. Пищевые продукты, поступающие в ДДУ, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам.



Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в детском дошкольном учреждении пищевые продукты без сопроводительных документов, с истёкшим сроком хранения и признаками порчи.

11.27. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2, +6°С в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.

11.28. Потрошенные мороженые птицу, рыбу хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

11.29. Молоко фляжное или бутылочное следует хранить в той же таре, в которой оно поступило.

11.30. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры – на чистых стеллажах (при укладывании сыров один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры), мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробах хранят в холодильнике для сырой продукции.

11.31. Крупы, муку, макаронные изделия, сахар хранят в сухом помещении в мешках, эмалированной посуде пластмассовой для пищевых продуктов с крышками, картонных коробках на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Для раздачи следует иметь маркированные совки: крупы, мука, сахар.

11.32. Хлеб хранят на стеллажах и в шкафах; расстояние 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 в совочки, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

11.33. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении, капусту – на отдельных стеллажах, в ларях. Зелень и плоды хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°С.

Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сахар, соль, яйцо, чай, сыр).

11.34. Молоко фляжное не пастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не менее 2-3 минут с момента закипания. После кипячения его охлаждают и хранят закрытым крышкой. В случае невозможности использовать молоко тот час же после получения, его хранят в холодильнике при температуре +4 - +6°С.

11.35. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2-х мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

11.36. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками обжаривают не менее 5 минут с обеих сторон в нагретом до кипения жире, после чего их доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280° 5-7 минут;

- вторые блюда из вареного мяса (птицы), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа;

- омлеты готовят слоем 2,5-3 см в течение 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200°С; яйцо варят 10 минут после закипания воды; яйцо перед использованием в любые блюда предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил (тщательно моются); не допускается хранить яйцо в кассетницах в пищеблоке;

- сосиски, вареные колбасы обязательно отваривают (термическую обработку заканчивают после 5-минутной варки с момента начала кипения);

- макаронные изделия, рис для приготовления гарниров варят в большом объеме воды (в отношении не менее 1:6), без последующей промывки;

- творожные запеканки изготавливают в жарочном шкафу при температуре 220-280°С в течение 20-30 минут, слой готового блюда должен иметь высоту не более 3-4 см.

11.37. При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; При приготовлении первых блюд закладывать овощи следует только в кипящую воду, нарезаая их перед варкой, свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи. Фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением обязательно промывают без очистки.

Для приготовления салатов из сырых овощей допускается использовать овощи урожая предыдущего года только до марта.

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

11.38. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-3 часов.

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

Прокисшее молоко может быть использовано только для приготовления теста.

11.39. При приготовлении блюд используется только йодированная поваренная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов.

**11.40. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:**

- не использовать остатки пищи от предыдущего приема, приготовленную накануне;

- не допускается изготовление простокваши – самокваса, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон с рубленным яйцом, макарон по-флотски, яичницы-глазуньи, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, паштетов.

В питании детей категорически запрещается использование: грибов, фляжного молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зелёного горошка домашнего приготовления, яиц и мяса водоплавающих птиц; рыбы и мяса, не прошедшего ветеринарный контроль; консервированных продуктов домашнего приготовления в герметичной упаковке; консервов в банке с нарушением герметичности, бомбажных, с ржавчиной; крупу, муку, сухофрукты, загрязненных различными примесями и зараженных амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.

Не следует использовать в питании детей специи, острые блюда, пищевые добавки искусственного происхождения:

- продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку, чипсы и др;

- маринованные овощи и фрукты;

- кулинарные жиры;

- сливочное масло, жирностью ниже 72%;

- копчености;

- майонез, перец, горчицу, хрен, уксус, натуральный кофе.

11.41. Питание должно обеспечивать растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания следует соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах (таблица 9).

**Таблица 9.**

**Нормы физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии с учетом возраста, длительности пребывания и типа учреждения в день.**

Возраст	Энергетическая ценность (ккал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
ДООУ общего профиля (9-10,5)				
До 3-х лет	1317,0	49,52	46,5	184,70
3-7 лет	1652	56,99	57,54	231,48
ДДООУ специализированные, с круглосуточным пребыванием				

До 3-х лет	2045,4	72,11	71,94	264,7
3-7 лет	2657,7	93,59	115,61	410,87

11.42. Организация рационального питания детей предусматривает строгое выполнение режима. В ДДУ с 10-часовым пребыванием детей организуют 3-разовое питание с усилением полдников, с 12-часовым – 4-разовое; с круглосуточным – 5-разовое с дополнительным ужином перед сном, только с ночным пребыванием – одноразовое (ужин).

Распределение общей калорийности суточного рациона питания детей в процентах зависимости от их времени пребывания в ДДУ представлено в таблице 10.

**Таблица 10.**

Для детей с круглосуточным пребыванием	Для детей с дневным пребыванием в ДДУ (9-10,5ч.)	Для детей с дневным пребыванием в ДДУ (12ч.)	Для детей с ночным пребыванием в ДДУ.
Завтрак – 25%	Завтрак – 25%	Завтрак – 25%	-
Обед – 35%	Обед – 35%	Обед – 35%	-
Полдник – 15%	Полдник – 15%	Полдник – 15%	-
Ужин – 25%	-	Ужин – 25%	Ужин – 25%

В суточном рационе допускается отклонение калорийности на  $\pm 5\%$ .

В ДДУ с круглосуточным пребыванием за 1 час до ночного сна рекомендуется выдавать детям стакан молока или кисломолочного продукта. Для групп кратковременного пребывания детей в ДДУ (3-4 часа) организуют одноразовое питание (второй завтрак, обед или полдник), в зависимости от времени работы группы (первая или вторая половина дня), при этом рацион питания должен обеспечивать не менее 15-25% суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

11.43. В каждом учреждении следует иметь примерное 10-дневное или 2-недельное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания (приложение). Примерное меню должно быть согласовано с учреждениями санэпидслужбы. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и приготовления блюд, представлен в приложении 10.

11.44. На основании примерного 10-дневного меню, составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд разного возраста. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (приложение 11), в целях обеспечения полного сбалансированного питания.

11.45. Медицинский работник (врач) 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводит медицинская сестра 1 раз в месяц (подсчитывая килокалории,

количество белков, жиров и углеводов). Продуктовый набор должен представляться в полном ассортименте отдельно по наименованиям продуктов. Данные накопительной ведомости по каждому продукту за месяц делятся на число детодней, в результате чего определяется средневзвешенное количество каждого продукта, которое получал ребёнок в прошедшем месяце в среднем за день. Контроль за соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей проводит медицинский персонал путем подсчета состава и калорийности питания по официальным таблицам состава пищевых продуктов. Контроль за организацией и качеством продукции возлагается на руководителя учреждения.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

11.46. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков и записей в бракеражном журнале.

11.47. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается согласно меню-раскладки, порционные блюда в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100г, с целью проведения микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 24 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2, +6°C. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

11.48. В ДДУ должен быть организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных правил.

## **ХII. ТРЕБОВАНИЯ К МЕДИЦИНСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ И ОЦЕНКЕ СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ**

12.1. Медицинское обеспечение воспитанников ДДУ осуществляется медицинским персоналом, находящимся в штате ДДУ или территориальных лечебно-профилактических учреждений (по договору), организационно-методическая работа по вопросам медицинского обеспечения осуществляется территориальными лечебно-профилактическими учреждениями.

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

12.2. Медицинский кабинет должен быть оснащён оборудованием и инструментарием (приложение 12). При наличии достаточных площадей в медицинском блоке ДДУ оборудуют физиотерапевтический кабинет (приложение 13).

12.3 Критерием эффективности лечебно-оздоровительной работы ДДУ служит улучшение состояния здоровья детей. Оценку состояния здоровья детей проводят на основании текущих наблюдений и по итогам профилактических осмотров.

12.4. Профилактические медицинские осмотры детей декретированных возрастов проводят в соответствии с действующими нормативными документами и предусматривают доврачебный (на основе программы скрининг-тестов), педиатрический и специализированный этапы. Остальным детям ежегодно проводят скрининг-тестирование и педиатрический осмотр. По показаниям дети осматриваются и другими врачами-специалистами.

12.5. Оценку физического развития детей проводят 2 раза в год (осень, весна) по данным антропометрических показателей (длина и масса тела) и для детей дошкольного возраста дополняют результатами тестирования физической подготовленности.

12.6. Состояние здоровья каждого ребёнка оценивается комплексно с учетом уровня достигнутого физического и нервно-психического развития острой заболеваемости за год, предшествующий осмотру, наличия или отсутствия в момент обследования хронических заболеваний и частоты их обострения, уровня функционального состояния основных систем организма.

12.7 оценка состояния здоровья коллектива включает следующие показатели:

- общая заболеваемость;
- острая заболеваемость;
- заболеваемость детей в случаях, в днях на 1 ребёнка;
- процент часто болеющих детей;
- индекс здоровья;
- процент детей, имеющих морфофункциональные отклонения;
- процент детей с хроническими заболеваниями;
- процент детей, функционально незрелых к обучению в школе;
- процент детей с нарушениями состояния здоровья, вызванными адаптацией к дошкольному учреждению;
- распределение детей по группам физического развития;
- распределение детей по группам здоровья;
- процент детей, нуждающихся в оздоровительных мероприятиях.

12.8. Для каждой возрастной группы детей составляют комплексный план оздоровительных мероприятий, направленный на снижение заболеваемости и укрепления здоровья детей.

12.9. За год, предшествующий поступлению в школу, проводят медицинское обследование детей, а повторный медицинский осмотр – непосредственно перед поступлением в школу.

12.10. В начале учебно-воспитательного года для определения здоровья уровня развития школьно-необходимых функций у воспитанников

подготовительных групп проводят диагностику функциональной готовности к обучению в школе.

Для детей, функционально не готовых к обучению, следует составить индивидуальный план медико-коррекционных мероприятий, включающих лечебно-оздоровительные процедуры, занятия с логопедом, развитие общей и мелкой моторики. Результаты первого и второго обследования, а также рекомендации в отношении начала школьного обучения заносятся в медицинскую карту.

### **ХIII. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА ДНЯ И УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ**

13.1. Режим дня должен соответствовать возрастным особенностям детей. Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 3-7 лет составляет 5,5-6 часов. Установленные часы приема пищи необходимо строго соблюдать в соответствии с п. 10.43. настоящих правил.

В разновозрастных группах общие режимные моменты следует начинать на 5-10 минут раньше с более младшими детьми. Режим дня в разновозрастной ясельной группе следует дифференцировать для детей от 1,5 лет до 3-х лет.

13.2. Ежедневная продолжительность прогулки детей составляет не менее 4-4,5 часа. Прогулку организуют 2 раза в день: в первую половину – до обеда и во вторую половину дня – после дневного сна или перед уходом детей домой. При температуре воздуха ниже - 15°C и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулки сокращается. Прогулка не проводится при температуре воздуха ниже - 15°C и скорости ветра более 15 м/с для детей до 4 лет, а для детей 5-7 лет - при температуре воздуха ниже - 20°C и скорости ветра более 15 м/с.

13.3. Во время прогулки с детьми необходимо проводить игры и физические упражнения. Подвижные игры проводят в конце прогулки перед возвращением детей в помещение ДДУ.

13.4. Общая продолжительность суточного сна для детей дошкольного возраста – 12-12,5 часа, из которых 2,0-2,5 отводится дневному сну. Для детей от 1,5 до 3 лет дневной сон организуют однократно продолжительностью не менее 3 часов. Перед сном не рекомендуется проведение подвижных, эмоциональных игр.

Детей с трудным засыпанием и чутким сном рекомендуется укладывать первыми и поднимать последними. В разновозрастных группах более старших детей со сна поднимают раньше. Во время сна детей присутствие воспитателя (помощника) в спальне обязательно.

13.5. Самостоятельная деятельность детей 3-7 лет (игры, подготовка к занятиям, личная гигиена и др.) занимает в режиме не менее 3-4 часов.

13.6. Администрация ДДУ несёт ответственность за соответствие программ и технологий обучения и воспитания, методов и организации учебно-воспитательного процесса возрастным и психофизиологическим возможностям детей.

Программы, методики, режим воспитания и обучения в части гигиенических требований допускаются к использованию при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о их соответствии санитарным правилам.

13.7. Для детей ясельного возраста до 3-х лет планируется не более 10 занятий в неделю (развитие речи, дидактические игры, развитие движений, музыкальные и др.) продолжительностью не более 8-10 минут. Допускается проводить одно занятие в первую и одно занятие во вторую половину дня. В теплое время года максимальное число занятий проводят на участке во время прогулки. Нецелесообразно одновременно проводить занятия с группой более 5-6 детей.

Максимально допустимый объём недельной образовательной нагрузки, включая по дополнительному образованию, для детей дошкольного возраста составляет: в младшей группе (дети четвертого года жизни) – 11 занятий, в средней группе (дети пятого года жизни) – 12, в старшей группе (дети шестого года жизни) – 17 занятий.

При 6-дневной учебной неделе, в субботу, целесообразно проводить только занятия эстетически-оздоровительного цикла, спортивные праздники, соревнования, увеличить продолжительность прогулки.

Максимально допустимое количество занятий в первой половине дня в младшей и средней группах не превышает двух, а в старшей и подготовительной – трех. Их продолжительность для детей 4-го года жизни – не более 15 минут, для детей 5-го года жизни – не более 20 минут, для детей 6-го года жизни – не более 25 минут, а для детей 7-го года жизни – не более 30 минут. В середине занятия проводят физкультминутку. Перерывы между занятиями – не менее 10 минут. Занятия для детей старшего дошкольного возраста могут проводиться во второй половине дня, после дневного сна, но не чаще 2-3 раз в неделю. Длительность этих занятий – не более 25-30 минут. В середине занятий статического характера проводят физкультминутку.

При проведении занятий с использованием компьютеров, занятий по иностранному языку группу рекомендуется делить на подгруппы.

Игровые и учебные занятия с использованием ВДТ (видео-дисплейный терминал) следует проводить для детей 5-летнего возраста – 7 минут, 6-летнего возраста – 10 минут. Занятия следует проводить не чаще 2-х раз в неделю. Рекомендуемые дни для проведения этих занятий – вторник, среда, четверг. Недопустимо проводить эти занятия в течение времени, отведённого для прогулок или дневного сна. После занятий необходимо обеспечить двигательную активность путём проведения игр или физических упражнений, а также гимнастику для глаз (приложение 14). Дети с аномалией рефракции – миопия всех степеней, гиперметропия высокой степени, с косоглазием всех видов и другими заболеваниями органов зрения допускаются к игре на дисплеях только при условии систематического контроля за состоянием зрения (не реже 2-х раз в год). Дети, носящие очки, должны заниматься за компьютером в них. Для детей, имеющих хроническую патологию, часто болеющих (4 и более раз в год) после



перенесённых заболеваний в течение 2 недель, продолжительность занятий на компьютере должна быть сокращена.

Для снижения утомления во время компьютерных занятий, необходимо обеспечить гигиенически рациональную организацию рабочего места: соответствие мебели росту ребёнка, достаточный уровень освещённости. Экран видеомонитора должен находиться на уровне глаз или чуть ниже, на расстоянии не ближе 50 см. Недопустимо использование одного компьютера для одновременного занятия двух или более детей. Занятия с ВДТ должны проводиться в присутствии воспитателя или преподавателя, прошедшего инструктаж по технике безопасности при работе на ВДТ.

13.8. Занятия по дополнительному образованию (студии, кружки, секции и т.п.) для детей дошкольного возраста недопустимо проводить за счет времени, отведённого на прогулку и дневной сон. Их проводят:

- для детей 4-го года жизни – не чаще 1 раза в неделю продолжительностью не более 15 минут;
- для детей 5-го года жизни – не чаще 2 раз в неделю продолжительностью не более 25 минут;
- для детей 6-го года жизни – не чаще 2 раз в неделю продолжительностью не более 25 минут;
- для детей 7-го года жизни – не чаще 3 раз в неделю продолжительностью не более 30 минут.

13.9. Занятия физкультурно-оздоровительного и эстетического цикла должны занимать не менее 50% общего времени занятий.

13.10. Занятия, требующие повышенной познавательной активности и умственного напряжения детей, следует проводить в первую половину дня и в дни наиболее высокой работоспособности детей (вторник, среда). Для профилактики утомления детей рекомендуется сочетать указанные занятия с физкультурными, музыкальными занятиями, ритмикой и др.

13.11. Домашние задания воспитанникам ДДУ не задают.

13.12. Требования, изложенные в п. 12.7. - 12.11., необходимо выполнять и при организации занятий в группах кратковременного пребывания детей.

13.13. В разновозрастных группах продолжительность учебных занятий следует дифференцировать в зависимости от возраста ребёнка. С целью соблюдения возрастных регламентов продолжительность занятий их следует начинать со старшими детьми, постепенно подключая к занятию детей младшего возраста.

13.14. В дни зимних каникул и летний период учебные занятия не проводятся. Рекомендуется проводить спортивные и подвижные игры, спортивные праздники, экскурсии др., а также увеличивать продолжительность прогулок.

13.15. Непрерывная длительность просмотра телепередач и диафильмов в младшей и средней группах – не более 20 минут, в старшей и подготовительной – не более 30 минут. Просмотр телепередач для детей дошкольного возраста допускается не чаще 2 раз в день (в первую и вторую половину дня). Экран телевизора должен быть на уровне глаз сидящего

ребёнка или чуть ниже. Если ребёнок носит очки, то во время передачи их следует обязательно надеть.

Просмотр телепередач в вечернее время проводят при искусственном освещении групповой верхним светом или местным источником света (бра или настольная лампа), размещённым вне поля зрения детей. Во избежание отражения солнечных бликов на экране в дневные часы окна следует закрывать лёгкими светлыми шторами.

13.16. Общественно-полезный труд детей старшей и подготовительной групп проводится в форме самообслуживания (дежурства по столовой, сервировка столов, помощь в подготовке к занятиям, уход за комнатными растениями и т.п.). Его продолжительность не должна превышать больше 20 минут в день.

13.17. В начале учебного года в подготовительной группе следует определять функциональную готовность детей к обучению. Для детей, функционально не готовых к обучению и имеющих дефекты в звукопроизношении, следует предусмотреть в режиме детского сада специальные занятия с логопедом: для детей со слабым развитием мелких мышц кистей рук – специальные упражнения для их развития; для детей с отклонениями в состоянии здоровья – необходимые лечебные и оздоровительные мероприятия.

#### **XIV. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ФИЗИЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ**

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

14.2. Рациональный двигательный режим, физические упражнения и закаливающие мероприятия следует осуществлять с учетом состояния здоровья, возрастно-половых возможностей детей и сезона года.

Организованные формы двигательной деятельности должны включать: утреннюю гимнастику, физкультурные занятия в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическую гимнастику, занятия на тренажёрах, плавание и т.п.

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

Для реализации двигательной активности детей следует использовать детьми оборудование, инвентарь физкультурного зала и спортивных площадок (приложение 1, 2, и 15).

14.3. Физическое воспитание детей 2-3-го года жизни проводят по подгруппам воспитатели 2-3 раза в неделю. Занятия с детьми 2-го года жизни проводят в групповом помещении, с детьми 3-го года жизни в групповом помещении или физкультурном зале.

14.4. Физкультурные занятия для дошкольников проводят не менее 3 раз в неделю. Длительность занятий зависит от возраста детей и составляет:

- в младшей группе – 15 минут;
- в средней группе – 20 минут;
- в старшей группе – 25 минут;
- в подготовительной группе – 30 минут.

Одно из трех физкультурных занятий для детей 5-7 лет следует круглогодично проводить на открытом воздухе. Его проводят только при отсутствии у детей медицинских противопоказаний и наличии у детей спортивной одежды, соответствующей погодным условиям.

В дождливые, ветреные и морозные дни физкультурные занятия проводят в зале.

В теплое время года при благоприятных метеорологических условиях максимальное число занятий физическими упражнениями проводят на открытом воздухе.

14.5. Оценку эффективности физкультурного занятия для дошкольников проводят по показателю моторной плотности и среднего уровня частоты сердечных сокращений (ЧСС) у детей на занятиях.

Моторная плотность занятия в зале (отношение времени занятия, затраченного ребенком на движения, к общей продолжительности занятия, выраженное в процентах) должна составлять не менее 70%; на воздухе – не менее 80%.

Для обеспечения тренировочного эффекта на занятиях в зале, средний уровень ЧСС у детей 3-4 лет составляет- 130-140 уд./мин.

14.6. Оценка эффективности физического воспитания осуществляется на основе динамики состояния здоровья детей, развития двигательных качеств и навыков на каждом году жизни.

Тестирование физической подготовленности дошкольников проводит воспитатель по физической культуре в начале учебного года (сентябрь-октябрь) и в конце его (апрель-май) и контролирует методист (старший воспитатель) ДДУ. Оценку уровня физической подготовленности медицинская сестра вносит в медицинскую карту.

Разрешение на проведение тестирования физической подготовленности детей дает медперсонал ДДУ.

14.7. Для закаливания детей основные природные факторы (солнце, воздух и вода) используют дифференцированно в зависимости от возраста детей, состояния их здоровья, с учетом подготовленности персонала и материальной базы ДДУ, со строгим соблюдением методических указаний.

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

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

- маркированные легкие полиэтиленовые баки (2 шт.);
- ковш на 0,5 воды для контрастных обливаний;
- таз полиэтиленовый глубокий с двумя ручками для местного закаливания (топтанья в тазу);
- индивидуальные маркированные полотенца;

- деревянные мостики;
- махровые рукавички для сухого и влажного обтирания (после каждого обтирания рукавички кипятят, высушивают и хранят в закрытой таре);
- простыни, покрывала – для массажных ковриков.

14.9. Для организации плавания детей в бассейне необходимо предусмотреть рациональный подбор оборудования и инвентаря.

14.10. В холодный период года занятия в бассейне предпочтительно проводить после прогулки. При проведении занятий в бассейне перед прогулкой для предупреждения переохлаждения детей необходимо предусмотреть промежуток времени между ними не менее 50 минут.

Температура воды в бассейне -  $+30^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ), температура воздуха в зале с ванной -  $+29^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ), в раздевалке с душевой -  $+25 - +26^{\circ}\text{C}$ .

Перед началом и после занятий в бассейне, мытье детей под душем обязательное.

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

14.11. Продолжительность занятия в бассейне в зависимости от возраста детей составляет:

- в младшей группе – 15-20 минут;
- в средней группе – 20-25 минут;
- в старшей группе – 25-30 минут;
- в подготовительной группе – 25-30 минут.

14.12. Дети могут посещать бассейн только при наличии разрешения врача-педиатра.

14.13. Оздоровительная работа с детьми в летний период, является составной частью системы лечебно-профилактических мероприятий.

Для достижения оздоровительного эффекта в летний период в режиме дня предусматривается максимальное пребывание детей на открытом воздухе, соответствующая возрасту продолжительность сна и других видов отдыха.

На активную двигательную деятельность детей 3-7 лет в режиме дня отводится не менее 3,5-4 часов в день.

Двигательная активность в организованных формах деятельности должна составлять не менее 50% всего объема суточной двигательной активности, а во время прогулок за территорию ДДУ – 35-40%.

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

14.14. Медицинский и педагогический контроль за организацией физического воспитания дошкольников включает:

- динамические наблюдения за состоянием здоровья и физическим развитием детей, физической подготовленностью, функциональными возможностями детского организма;

- медико-педагогические наблюдения за организацией двигательного режима, методикой проведения различных форм занятий физическими упражнениями и их воздействием на организм ребенка, контроль за осуществлением системы закаливания;
- контроль за санитарно-гигиеническим состоянием мест проведения занятий (помещение, участок), физкультурного оборудования, одежды и обуви детей;
- гигиеническое обучение и воспитание по вопросам физического воспитания дошкольников, формирование мотивации к регулярным занятиям физкультурой;
- профилактику травматизма.

## **XV. ПРАВИЛА ПРИЕМА**

15.1. До поступления ребенка в детское дошкольное учреждение в поликлинике должна быть проведена его подготовка в соответствии с методическими рекомендациями «Подготовка детей на педиатрическом участке к поступлению в дошкольное учреждение» и диспансеризация в соответствии с «Методическими рекомендациями по проведению диспансеризации детского населения», а также с инструкцией «О порядке оформления медицинских документов при поступлении детей в детские дошкольные, лечебно-профилактические, учебно-воспитательные и оздоровительные учреждения».

При выявлении отклонений в состоянии здоровья, осуществляется санация рта и носоглотки, коррекция зрения с подбором очков и другие необходимые лечебные мероприятия.

При переводе ребенка из другого детского дошкольного учреждения, выписка из истории развития составляется врачом учреждения, которое он посещал или участковым педиатром в поликлинике по месту нахождения детского дошкольного учреждения.

15.2. При поступлении ребенка в детское дошкольное учреждение врач, осуществляющий наблюдение за данным коллективом, собирает у родителей дополнительные сведения об особенностях развития и поведения ребенка, дает оценку состояния здоровья, физического и нервно-психического развития и совместно с педагогом делает индивидуальные назначения по режиму дня, а также питанию и оздоровительным мероприятиям.

Все сведения о ребенке, полученные при приеме, вносятся в историю развития ребенка для детей ясельного возраста или медицинскую карту ребенка для детей дошкольного возраста и доводятся до сведения воспитателей групп.

15.3. Ежедневный утренний прием детей должен проводиться воспитателями, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей, осматривают кожу, измеряют температуру тела в ясельных группах всем детям, в дошкольных по показаниям. Выявленные при утреннем фильтре больные и с подозрением на заболевание дети, в детское дошкольное учреждение не

принимаются; выявленные в течение дня изолируются от здоровых детей в изолятор или комнату для изоляции заболевших детей.

В зависимости от состояния здоровья, ребенок остается в изоляторе до прихода родителей или госпитализируется.

В детском дошкольном учреждении в соответствии с действующими инструкциями, проводятся санитарно-противоэпидемические мероприятия, направленные на предупреждение распространения инфекции в группе или вне группы в зависимости от характера инфекции, способа передачи – карантин, дезинфекция, прививки и пр. по указанию эпидемиолога. В связи с высокой заболеваемостью детей в детских дошкольных учреждениях респираторными инфекциями профилактические мероприятия по их профилактике следует проводить в соответствии с методическими рекомендациями Министерства здравоохранения Республики Узбекистан. «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в дошкольных учреждениях».

15.4. После перенесенного заболевания прием ребенка в детское дошкольное учреждение только при наличии справки участкового врача-педиатра с указанием диагноза, длительности заболевания, проведенного лечения, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными, а также с указанием рекомендаций по индивидуальному режиму ребенка - реконвалесцента на первые 10-14 дней.

15.5. Утренний туалет детей должен проводиться дома: родители обязаны приводить детей в детские дошкольные учреждения чистыми, опрятно одетыми.

15.6. Дети должны быть обеспечены 3-х сменными индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки и пр.) которые должны быть промаркированы.

## **XVI. ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ И ВОСПИТАНИЕ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

16.1. Гигиеническое обучение и воспитание детей дошкольного возраста должно осуществляться систематически с учетом динамики физического и психического развития, становления основных функций растущего организма.

Задачей гигиенического обучения и воспитания в детском саду является формирование осознанных культурно-гигиенических навыков на фоне все возрастающей активности и самостоятельности детей.

16.2. Основной формой гигиенического воспитания и обучения дошкольников является практическая деятельность как органическая часть воспитательного процесса, в том числе по разделам: физическое воспитание (укрепление здоровья, привитие навыков выполнения зарядки, закаливания, активного двигательного режима), нравственное воспитание, воспитание культуры поведения, сознательного отношения к здоровью своему и товарищей, трудовое и эстетическое воспитание (привитие трудовых

навыков, навыков самообслуживания, формирование потребности выполнения гигиенических рекомендаций по гигиене умственного и физического труда).

16.3. Педагогический и медицинский персонал должен осуществлять работу по гигиеническому воспитанию, систематически на протяжении всех лет пребывания ребенка в дошкольном учреждении, включая эти вопросы во все разделы работы, определенные программой воспитания.

К гигиеническому воспитанию должны широко привлекаться родители, которых нужно информировать о характере и организации работы в дошкольном учреждении и дома по укреплению навыков поведения.

16.4. Вопросы гигиенического обучения и воспитания детей дошкольного возраста должны отражаться в планах работы учреждений и в планах работы педагогов-воспитателей.

16.5. Необходимо систематически приучать детей к умыванию и мытью ног. С целью формирования устойчивых навыков чистки зубов рекомендуется ежедневно осуществлять эту процедуру в круглосуточных группах во время утреннего умывания, а в дневных группах после обеда. Дети с 2-х лет чистят зубы увлажненной щеткой, а с 3-х лет с использованием зубного порошка или детской зубной пасты. Зубные щетки хранятся в индивидуальных стаканчиках. Следует приучать детей пользоваться индивидуальными предметами для осуществления гигиенических процедур (щетки, расчески)

16.6. Мочалки (в соответствии с количеством детей) после использования замачивают в 1% растворе хлорамина в течение 15 минут, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в чистых матерчатых мешках.

## **XVII. ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ, ПРОВОДИМЫЕ МЕДИЦИНСКИМ ПЕРСОНАЛОМ**

17.1. Медицинские работники ДДУ проводят:

- медицинские осмотры детей при поступлении в учреждения с целью выявления больных, в т.ч. на педикулез;
- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
- распределение детей на группы для занятий физическим воспитанием;
- информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- ежедневный амбулаторный приём с целью оказания медицинской помощи (при необходимости), выявление заболевших детей, своевременную их изоляцию, оказание первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев;
- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения и центры госсанэпиднадзора о случае инфекционных и паразитарных заболеваний

- среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза в установленном порядке;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
  - организацию и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий;
  - медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
  - контроль за пищеблоком и питанием детей;
  - ведение медицинской документации.

## **XVIII. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ**

18.1.Руководитель ДДУ обеспечивает:

- наличие настоящих санитарных правил и норм и доведение их содержания до сотрудников;
- выполнение требований санитарных правил и норм всеми сотрудниками ДДУ;
- организацию и лабораторного контроля питания, окружающей среды;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм;
- приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек каждого работника;
- своевременное прохождение периодических медицинских обследований всеми работниками учреждения;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения ежегодно;
- выполнение постановлений, предписаний центров санэпидслужбы;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;
- проведение при необходимости мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путём проведения семинаров, бесед, лекций.

18.2. Медицинский персонал осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

18.3. За нарушение санитарного законодательства руководитель ДДУ несет дисциплинарную и административную ответственность в порядке, установленном законодательством Республики Узбекистан – Кодекса



Республики Узбекистан «Об административной ответственности за правонарушения в области охраны здоровья населения»

Государственный санитарный надзор за соблюдением санитарных правил по устройству и содержанию ДДУ возлагается на органы государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Узбекистан.

Приложение №1

**Рекомендуемое оборудование и инвентарь для игр и физкультурных занятий на открытом воздухе.**

№	Наименование	Размеры (мм)	Кол-во (шт.)
1	Башня для влезания	Нижнее основание: - длина 2000 - ширина 2000	2
		Верхнее основание: - длина 1000 - ширина 1000	
		Высота корпуса башни: - 1500-2500	

2	Бум разновысокий (из 3 брусков)	Длина бруса – 2000 Ширина рабочей поверхности: 100-150 Высота брусков – 150, 250, 300	1
3	Ворота для подлезания	Ширина створа – 500 Высота – 500-600	5
4	Заборчик вертикальными перекладинами	с Длина – 2500-3000 Высота – 600 Диаметр перекладины – 30-35 Расстояние между перекладинами – 250-300	2
5	Качели подвесные		2
6	Качели-доска	Длина доски – 2000-2500 Ширина – 250-250 Высота над поверхностью земли – 350-400	2
7	Пеньки – низкие	Диаметр – 120, 150, 200 Высота – 150, 250, 300	1-12
8	Перекладина	Высота – 1000-800	1
9	Перекладина средняя	Высота – 1200-1000	1
10	Перекладина высокая	Высота – 1500	1
11	Рукоходы	Длина – 2000-2500 Ширина – 400-500 Диаметр перекладин – 25-30 Расстояние между перекладинами – 250-300 Высота над поверхностью земли – 1500-1800	2
12	Стенка гимнастическая	Высота – 1800-2300 Ширина пролёта – 800 секций Диаметр перекладин – 27030	4-5
13	Стенка сплошная для лазания	Высота – 2300 Длина – 1500-1800	1
14	Стойка для натягивания сеток, верёвки	Высота – 2000	1
15	Устройство для подвески спортивных снарядов, качелей	Длина перекладин – 3500 Высота над поверхностью площадки – 3000	1
16	Фишки, конусы для разметки площадки		4-6
17	Щит-мишень (навесной)	Длина – 1000 Ширина – 1000	2
18	Щит баскетбольный	Длина – 1000 Ширина – 1000	2

Приложение 2.

**Рекомендуемое оборудование для игровых площадок в ясельных группах\*.**

№	Оборудование	Возраст детей	
		1-2 года	2-3 года
	Количество штук на групповой площадке		
	1 Оборудование для спокойных игр и отдыха:		
1.1	Стол для игр	4-6	4-6
1.2	Скамья детская	6-8	6-8
1.3	Скамья для взрослых	1	1
1.4	Песочница	2	2

Оборудование для подвижной деятельности и гимнастики:			
2.1	Горка-манеж	1	1
2.2.	Секция с гимнастической лестницей		1
2.3	Секция с набором элементов для игр с мячом		1
2.4	Лестница наклонная		1
2.5	Оборудование для пролезания		1
2.6	Качалка	1-2	1-2
2.7	Зонтик	1	1
2.8	Зонтик (пергола)	1	1

1 Расстановку оборудования на групповых площадках производят, komponуя его в игровые комплексы.

Приложение 3

### Мероприятия по борьбе с мухами.

Уничтожение преимагинальных фаз развития мух в отходах	Использование водных эмульсий ларвицидов: 0,2% тролена, 1% карбофоса, 0,5 % ДДАФ, дифоса, дикрезила; 1% дуста дифокарб. Равномерно заливают (засыпают) поверхность отходов из расчета 2-5 л на 1м <sup>2</sup> при толщине отходов свыше 0,5 м. Норма расхода дуста – 300 г на 1 м <sup>2</sup> . Кратность обработок 1 раз в 5 – 10 дней.
Уничтожение окрыленных мух внутри помещений	Использование химических средств: 2-3% водных растворов хлорофоса, инсектицидной бумаги, приманок из 1% хлорофоса или из смеси 0,5% водного раствора с 0,5% сухого углекислого аммония с привлекающими мух веществам и (отходы сахара); приманка Ривван и Альфацид, аэрозольные баллоны, предназначенные для уничтожения летающих насекомых. Использование механических средств: липкие ленты и др.
Уничтожение окрылённых мух вне помещения.	Использование смеси 2% водного раствора хлорофоса с 0,2% водной эмульсией ДДВФ (10:1); 0,5% водной эмульсии ДДВФ; приманки на 1% раствора хлорофоса с 0,5% сухого углекислого аммония с добавлением привлекающих мух веществ (рыбных или мясных отходов).

Приложение 4

### Состав и площади помещений групповой ячейки детских учреждений общего типа.

Наименование функциональных групп	Площадь в м <sup>2</sup> для зданий с количеством групп						
	240	4/75	6/115	8/150	10/190	12/230	14/270
1	2	3	4	5	6	7	8
I. Помещения групповых ячеек ясельного возраста	-	1/123	1/123	2/246	2/246	2/246	2/246

1. Приемная	-	18	18	36/18x2	36/18x2	36/18x2	36/18x2
2. Групповая, в том числе:	-	3686	86	172/86x2	172/86x2	172/86x2	172/86x2
17. зона питания и занятий;	-	30	30	60/30x2	60/30x2	60/30x2	60/30x2
18. зона подвижных игр;	-	20	20	40/20x2	40/20x2	40/20x2	40/20x2
- зона тихого отдыха (спальня)	-	36	36	72/36x2	72/36x2	72/36x2	72/36x2
3. Туалетная	-	16	16	32/16x2	32/16x2	32/16x2	32/16x2
4. Буфетная	-	3	3	6/3x2	6/3x2	6/3x2	6/3x2
II. Помещения групповых ячеек детей дошкольного возраста	2/274	3/411	5/685	6/822	8/1096	10/1370	12/1644
1. Раздевальная	36/18x2	54/18x3	90/18x5	108/18x6	144/18x8	180/18x10	216/18x12
19. Групповые, в том числе:	200/100x2	300/100x3	500/100x5	600/100x6	800/100x8	1000/100x10	1200/100x12
- зона питания и занятий;	56/28x2	84/28x3	140/28x5	168/28x6	224/28x8	280/28x10	336/28x12
- зона подвижных игр;	56/26x2	78/26x3	130/26x5	156/26x6	208/26x8	260/26x10	312/26x12
- зона тихого отдыха	92/46x2	138/46x3	230/46x5	276/46x6	368/46x8	460/46x10	552/46x12
3. Туалетная	32/16x2	48/16x3	80/16x5	96/16x6	128/16x8	160/16x10	192/16x12
4. Буфетная	6/3x2	9/3x3	15/3x5	18/3x6	24/3x8	3/3x10	36/3x12

Приложение №5

**Ориентация окон помещения.**

Помещение	Оптимальное	Допустимая в азимутах
1. Групповая	Ю	От 25° до 335°
2. Спальня	С	Любая
3. Зал для музыкальных и гимнастических занятий, палаты изолятора, комната с ванной для массажа, физиотерапевтический кабинет	Ю	Любая
4. Кухня, заготовочный и доготовочный цех	С	Любая
5. Медицинская и процедурная комната	В	Любая

**Состав и площади медицинских помещений.**

Помещения	Площадь (м <sup>2</sup> ) при количестве мест в ДОУ		
	До 150	От 150 до 280	280 и более
Медицинский кабинет	12	12	12
Процедурный кабинет	8	8	8
Изолятор: Приемная	4	4	4
Палата	4	4	12 (6+6)
Туалет с местом для приготовления дезинфицирующих средств	6	6	6

**Состав и площади служебно-бытовых помещений.**

Помещения	Площадь (м <sup>2</sup> ) в зависимости от вместимости и количества групп			
	До 150 (1-2)	До 140 (4-6)	До 240 (8-9)	До 330 (12-14)
Кабинет заведующего	10	10	9	9
Кабинет завхоза	-	-	6	6
Хозяйственная кладовая	4	5	8	12
Кладовая чистого белья	4	6	8	10
Комната кастелянши	-	-	-	6
Столярная мастерская	-	-	12	12
Столовая персонала	-	-	-	10
Уборные для персонала	3	3	6	6

**Состав и площади помещений пищеблока.**

Пищеблок (на сырье)	Площади помещений в м <sup>2</sup> при количестве мест			
	От 2 до 50	Свыше 50 до 150	Свыше 150 до 250	Свыше 250 до 350
Кухня с раздаточной	15	23	28	30
Заготовочное отделение	6	-	-	-
Мясо-рыбное отделение	6	-	-	-
Овощное отделение	-	6	6	6
Мучное отделение	-	4	4	4
Моечная кухонной посуды	4	6	8	10
Охлаждаемая камера	-	-	9	9

Кладовая сухих продуктов	8	8	6	6
Загрузочная	-	4	5	6
Комната персонала (гардеробная)	8	8	10	12
Душевая на одну сетку	8	8	10	12
Уборная – 1 унитаз, умывальник				

Приложение 9.

### Рекомендуемый состав и площади постирочной.

Помещения	Площадь помещений в м <sup>2</sup> при количестве мест в ДООУ.					
	2 (50)	4 (95)	6 (140)	7 (190)	12 (280)	14 (330)
Постирочная						
Стиральная	12	14	14	16	18	18
Гладильная	-	10	10	12	12	12
Итого:	12	24	24	28	30	30

Приложение 10.

### АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, РЕКОМЕНДУЕМЫХ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ.

#### Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- мясо птицы (курица, индейка),
- сосиски, сардельки (говяжьи), не чаще, чем 1-2 раза в неделю;
- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.), не чаще 1-2 раз в неделю после тепловой обработки;
- субпродукты (печень, язык).

**Рыба и рыбопродукты** – судак, сазан, толстолобик.

**Яйцо куриное** – в виде омлетов или в вареном виде.

#### Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущённое молоко (цельное с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности – при отсутствии творога более высокой жирности) – после термической обработки;
- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
- сметана (10%, 15%, 30% жирности) – после термической обработки;
- кефир, кисломолочные продукты;
- сливки (10%, 20% и 30% жирности).

#### Пищевые жиры:

- сливочное масло,
- растительное масло (подсолнечное, хлопковое, соевое) – только рафинированное; (рапсовое, оливковое) – в салаты, винегреты, во вторые блюда, ограниченно для обжаривания в смеси с маргарином;

#### Кондитерские изделия:

- конфеты (предпочтительно зефир, мармелад), карамель, шоколадные – не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);
- пирожные, торты (песочные, бисквитные, без крема);

- джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.

**Овощи:**

- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, морковь, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок, петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат-пюре.

**Фрукты:**

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

**Бобовые:** горох, фасоль, соя.

**Соки и напитки:**

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветлённые и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- какао, чай.

**Консервы:**

- говядина тушёная (в виде исключения при отсутствии мяса, для приготовления первых блюд);
- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;
- зелёный горошек;
- томаты и огурцы стерилизованные.

**Хлеб, крупы, макаронные изделия** – все виды без ограничения.

В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

- не использовать остатки пищи от предыдущего приема, приготовленную накануне;
- не допускается изготовление простокваши – самокваса, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон с рубленным яйцом, макарон по-флотски, яичницы-глазуньи, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, паштетов.

В питании детей категорически запрещается использование: грибов, фляжного молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зелёного горошка домашнего приготовления, яиц и мяса водоплавающих птиц; рыбы и мяса, не прошедшего ветеринарный контроль; консервированных продуктов домашнего приготовления в герметичной упаковке; консервов в банке с нарушением герметичности, бомбажных, с ржавчиной; крупы, муку, сухофрукты, загрязненных различными примесями и зараженных амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.

Не следует использовать в питании детей специи, острые блюда, пищевые добавки искусственного происхождения:

- продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку, чипсы и др;
- маринованные овощи и фрукты;
- кулинарные жиры;
- сливочное масло, жирностью ниже 72%;
- копчености;
- майонез, перец, горчицу, хрен, уксус, натуральный кофе.

Такие биологически ценные продукты, как: молоко, мясо, сливочное масло, крупы, хлеб, сахар включаются в рацион питания ежедневно.

Рыбу, яйцо, сыр, сметану, творог (из-за небольшого количества) необходимо получить в течении декады. За 10 дней расход всех продуктов в полном ассортименте должен соответствовать установленным нормам.

Таблица замены некоторых продуктов.

Продукт	Масса (г)	Продукт-заменитель	Масса (г)
Мясо	100	Печень говяжья	116
		Куры 1 категории	110
		Рыба	125
		Творог	120
Молоко цельное	100	Молоко сухое цельное в герметичной упаковке	11
		Молоко сухое обезжиренное	7,5
		Молоко сгущённое с сахаром	40
		Творог 9%-й	17
		Мясо 1 категории	14
		Рыба	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог	100	Мясо (говядина)	83
		Рыба	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
		Яичный порошок	11,5
Рыба	100	Мясо (говядина)	87
		Творог	105
Картофель	100	Капуста белокачанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свёкла	118
		Бобы (фасоль)	33
		Горошек зелёный	409
		Горошек зелёный (консервированный)	64
		Кабачки	300
Яблоки свежие	100	Яблоки консервированные	200
		Сок яблочный	90
		Сок виноградный	133
		Сок сливовый	133
		Сухофрукты:	
		яблоки	12
		чернослив	17
		курага	8
изюм	22		



**Примерный перечень оборудования и инструментария  
медицинского кабинета.**

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

**Примерный перечень оборудования физиотерапевтического  
кабинета.**

1. Аппарат УВЧ – терапии.
2. Аппарат УЗТ – ультразвуковой терапии.
3. Ингалятор паровой.
4. Лампа кварцевая портативная.

5. Облучатель бактерицидный.
6. Облучатель бактерицидный портативный.
7. Стол-кушетка массажная.
8. Ингалятор.

Приложение 14.

### Комплексы упражнений для глаз.

Упражнения выполняются сидя или стоя, отвернувшись от экрана, при ритмичном дыхании, с максимальной амплитудой движения глаз.

#### Вариант 1.

1. Закрывать глаза, сильно напрягая мышцы, на счет 1-4, затем раскрыть глаза, посмотреть вдаль на 1-6.

2. Посмотреть на переносицу и задержать взор на счет 1-4. До усталости глаза доводить нельзя. Затем открыть глаза, посмотреть вдаль, на счет 1-6.

Повторить 4-5 раз.

3. Не поворачивая головы, посмотреть направо и зафиксировать взгляд на счет 1-4. Затем посмотреть вдаль прямо на счет 1-6. Аналогичным образом проводятся упражнения, но с фиксацией взгляда влево, вверх, вниз.

Перевести взгляд быстро по диагонали: направо вверх – налево вниз, потом прямо вдаль на счет 1-6; затем налево вверх – направо вниз и посмотреть вдаль на счет 1-6. Повторить 3-4 раза.

#### Вариант 2.

4. Закрывать глаза, не напрягая глазные мышцы, на счет 1-4, широко раскрыть глаза и посмотреть вдаль на счет 1-6. Повторить 4-5 раз.

5. Посмотреть на кончик носа на счет 1-4, а потом перевести взгляд вдаль на счет 1-6. Повторить 1-6 раз.

6. не поворачивая головы. Голова прямо, делать медленно круговые движения глазами вверх-вправо-вниз-влево и в обратную сторону: вверх-влево-вниз-вправо. Затем посмотреть вдаль на счет 1-6. Повторить 4-5 раз.

7. При неподвижной голове перевести взор с фиксацией его на счет 1-4 вверх-прямо, вниз-прямо, вправо-прямо, влево-прямо.

Аналогичным способом проделать движение по диагонали в одну и другую сторону. Повторить 4-5 раз.

Приложение 15.

### РЕКОМЕНДУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФИЗКУЛЬТУРНЫХ ЗАЛОВ.

№	Наименование	Размеры (мм)	Кол-во (шт.)
1	Батут детский	Диаметр – 100-1200	2
2	Бревно гимнастическое напольное	Длина – 2400 Ширина верхней поверхности – 100 Высота - 150	1
3	Беговая дорожка (детский тренажёр)-	-	2
4	Велотренажёр детский	-	2
5	Гантели детские	Вес – 250г, 500г.	20
6	Гири полая детская	Вес – 500 г.	4
7	Диск «Здоровье» детский	-	10
8	Диск плоский	Диаметр – 230 Высота - 30	12
9	Доска гладкая с зацепами	Длина – 2500 Ширина – 200 Высота - 30	2
10	Доска с ребристой поверхностью	Длина – 1500 Ширина – 200	2

		Высота - 30	
11	Дорожка-балансир (лестница веревочная напольная)	Длина – 2350 Ширина – 330 Диаметр реек – 5-6	1
12	Дорожка-змейка (канат)	Длина – 2000 Диаметр - 60	2
13	Дорожка - мат	Длина - 1800	1
14	Дуга большая	Высота – 500 Ширина - 500	3
15	Дуга малая	Высота – 300 Ширина - 500	2
16	Канат гладкий	Длина – 2700-3000	2
17	Канат с узлами	Длина – 2300 Диаметр – 26 Расстояние между узлами - 380	1
18	Качалка - мостик	Длина – 2000 Ширина – 400 Высота – 630 Диаметр реек – 26 Расстояние между рейками – 50-60	1
19	Кегли (набор)	-	2
20	Кольцеброс (набор)-	-	2
21	Кольцо плоское	Диаметр - 180	10
22	Кольцо мягкое	Диаметр - 130	10
23	Контейнер для хранения мячей передвижной	-	1
23	Куб деревянный малый	Ребро - 200	10
24	Куб деревянный большой	Ребро - 400	4
25	Куб деревянный малый	Ребро – 400	4
26	Лента короткая	Длина – 500-600	40
27	Лента длинная	Длина – 1150-1200	20
28	Лестница веревочная	Длина – 2700-3000 Ширина – 400 Диаметр перекладин - 30	2
29	Лестница деревянная с зацепами	Длина - 2400 Ширина – 400 Диаметр перекладина – 30 Расстояние между перекладинами – 220-250	1
30	Массажёры разные: - «Колибри»,	-	1
	- мяч-массажёр и др.	-	20
31	Мат большой	Длина – 2000 Ширина – 1380 Высота - 70	1
32	Мат малый	Длина – 1000 Ширина – 1000 Высота - 70	2
33	Мат складывающийся	Длина – 2000 Ширина – 1000 Высота – 70	2
34	Мат с разметками	Длина – 1900 Ширина – 1380 Высота - 100	20
35	Мешочек с грузом малый	Масса – 150-200г	20
36	Мешочек с грузом большой	Масса – 400г	20
37	Мишень навесная	Длина – 600 Ширина – 600 Толщина - 15	2
38	Мячи большие	Диаметр – 200-250	10
39	Мячи средние	Диаметр - 100-120	20
40	Мячи малые	Диаметр – 60-80	20
41	Мячи для мини-баскетбола	Диаметр – 180-200	4
42	Мячи утяжелённые (надувные)	Масса – 500г	20

		-1 кг	10
43	Обруч малый	Диаметр 550-600	20
44	Обруч большой	Диаметр - 1000	4-6
45	Обруч плоский	Диаметр – 320 - 450 - 550	12 12 12
46	Палка гимнастическая короткая	Длина - 750	20
47	Палка гимнастическая длинная	Длина 2500-3000	4
48	Ролик гимнастический	-	12
49	Скалка короткая	Длина – 1200-1500	20
50	Скалка длинная	Длина - 3000	2
51	Скамейка	Длина – 3000 Ширина – 240 Высота - 300	6
52	Стенка гимнастическая деревянная	Высота – 2700 Ширина пролёта – 800 Диаметр рейки – 30 Расстояние между рейками – 220	4-6 пролётов
53	Стойки переносные для прыжков	Высота – 1300 Диаметр – 25-30 Диаметр основания - 240	1 комплект
54	Уголок передвижной с набором мелких пособий	-	1 комплект
55	Фишки, конусы для разметки игрового поля, площадки	-	6
56	Шары-мячи фибропластиковые	Диаметр – 350-400 - 200-250 - 100-125 - 60-80	10 20 20 20
57	Шары-мячи прозрачные, с наполнителями	Диаметр – 500-550	4
58	Шест гимнастический	Высота – 2700-3000 Диаметр - 40	2
59	Шнур плетённый короткий, длинный	Длина – 750 - 1500-2000	20 2
60	Щит баскетбольный навесной с корзиной	Длина – 590 Ширина – 450 Внутренний диаметр корзины – 450 Длина сетки - 400	2
61	Эспандер детский	-	10

Приложение 16.

**Журнал санитарного состояния объекта.**

Дата посещения	Обнаруженные нарушения санитарного состояния и противоэпид. режима	Предложенные мероприятия	Назначенный срок выполнения	Ф.И.О. сан. Врача	Дата и результат проверки
1	2	3	4	5	6

Приложение №17

**Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов.**

Наименование	Сроки хранения и реализации при температуре +2 +6С° не более часов.
Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48
Печень замороженная	48
Печень охлажденная	22

Мясо птицы, кролика охлажденное	48
-«- замороженное	72
Колбасы вареные:	
Высшего сорта	72
Первого сорта	48
Сосиски, сардельки мясные:	
Первого и второго сорта	48
Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин	36
Кефир, простокваша	24
Творог жирный, обезжиренный	36
Творог диетический	24
Сметана	72
Сырково-творожные изделия	36 при температуре +2С°
Продукты детского питания	
Детский кефир в бутылках	24
Детский кефир в пакетах	36
Детский творог	24
«Малютка» в бутылках	24
«Малютка» в пакетах	36
Продукция детских молочных кухонь	24
Сыры сливочные в коробках: из полистирола и др. полимерных материалов:	
Сладкий фруктовый	48
Острый, советский	72
Масло сливочное брусочками	48
охлажденное	При температуре 0-2С°
Рыба и все рыбные товары мороженые	24 при температуре 0-2С°

Приложение №18

Форма заполнения журнала по контролю за качеством скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок.

Дата поступления	Перечень и качество поступающих продуктов на пищеблок	Качество проверяемых продуктов	Последний срок реализации продуктов	Подпись
1	2	3	4	5

Приложение №19

**Замена продуктов по белку и жиру, г.**

Наименование продуктов	Количество	Химический состав			Добавить к суточному рациону(+), снять(-)
		Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Замена хлеба 100г.</b>					
Хлеб белый	100	6,97	1,2	48,19	
Мука пшеничная	70	6,55	0,71	48,97	
Макароны	70	6,55	0,59	49,86	
Крупа манная	70	6,66	0,52	49,26	

<b>Замена картофеля 100г.</b> Картофель	100	1,05	-	14,25	
Свекла	110	1,06	-	7,78	
Морковь	120	1,06	-	7,55	
Капуста	90	1,04	-	3,25	
<b>Замена свежих яблок 100г.</b> Яблоки свежие	100	0,4	-	11,01	
Сухие яблоки	20	0,46	-	12,17	
Сухие фрукты (курага)	15	0,48	-	10,29	
<b>Замена молока 100г.</b> Молоко	100	3,07	33,3	4,41	
Творог	25	3,60	4,28	0,25	Масло - 1г.
Мясо	25	3,68	0,63	-	Масло +3г.
Рыба	40	3,61	0,14	-	Масло +3г.
Сыр	15	3,05	2,81	0,35	
<b>Замена мяса 100г</b> Мясо.	100	14,71	0,53	-	
Творог	100	14,40	17,19	0,98	Масло -15
Рыба	100	14,43	0,58	-	Масло +2г.
Молоко	480	14,47	15,98	21,17	Масло - 13г.
Яйца	140	14,76	14,04	0,6	Масло -11г.
<b>Замена рыбы 100г.</b> Рыба	100	9,02	0,36	-	
Мясо	60	8,83	1,52	-	Масло -1г
Творог	60	8,84	10,26	0,59	Масло -10г
Молоко	300	9,21	9,99	13,23	Масло - 9г.
Яйца	85	8,98	8,07	0,36	Масло - 7г.
<b>Замена творога 100г.</b> Творог	100	14,40	17,10	0,98	
Мясо	100	14,71	2,53	-	Масло +15г.
Рыба	160	14,43	0,58	-	Масло +17г.
Молоко	460	14,12	15,32	20,29	Масло +2 г.
Яйца	140	14,78	14,04	0,6	Масло+3г
<b>Замена яйца 50 г (1 шт.)</b> Яйца	50	5,28	5,02	0,22	
Творог	40	5,76	6,48	0,39	Масло -2г.
Мясо	40	5,88	1,01	-	Масло+4г
Рыба	60	5,41	0,22	-	Масло +5г.
Молоко	160	4,91	5,33	7,05	
Сыр	25	5,08	4,69	0,58	

Приложение №20

**Нормы взаимозаменяемости овощей при приготовлении блюд**

Наименование заменяемых продуктов	Масса продукта в брутто, кг.	Наименование заменяемых продуктов	Эквивалентная масса продуктов брутто, кг
-----------------------------------	------------------------------	-----------------------------------	--

Картофель свежий	1,0	Пюре картофельное сухое	0,250
Зелень петрушки, сельдерея, свежая	1,0	Зелень петрушки, сельдерея быстрозамороженная	0,760
Щавель свежий	1,0	Пюре из щавеля, (консервы)	0,400
Капуста белокочанная, свежая	1,0	Капуста белокочанная, сушеная	0,074
Капуста цветная, свежая	1,0	Капуста цветная маринованная	0,850
Лук репчатый, свежий	1,0	Лук репчатый, сушеный	0,140
Морковь свежая	1,0	Морковь сушеная	0,110
Морковь свежая	1,0	Морковь гарнирная	1,4
Помидоры свежие	1,0	Томат пюре, с содержанием сухих в-в 12%	0,460
Помидоры свежие	1,0	Томат пюре с содержанием сухих в-в 15%	0,370
Свекла свежая	1,0	Свекла сушеная	0,130
Белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак св.)	1,0	Белые корни сушеные	

Приложение №21

**Форма ведения журнала «Здоровья»**

№	Дата	Ф.И.О. работающего	Отметка об отсутствии ОКЗ у работника и членов его семьи	Отметка об отсутствии у работника ангины и гнойничковых заболеваний	Контроль за больничными листами, в том числе по уходу за ребенком	Личная подпись работника пищеблока
1	2	3	4	5	6	7

Приложение №22

**Форма заполнения журнала по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный журнал).**

Дата	Наименование не готовой продукции (завтрак, обед, полдник, ужин)	Оценка				Разрешение мед. работника на выдачу и данные им указания, время	Подпись
		Выполнение меню	Доброработность	Правильность кулинарной обработки	С-витаминация		
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение №23

**Виды занятий и формы работы по физическому воспитанию.**

Формы работы	Виды занятий	Количество и длительность занятий (в мин.) в зависимости от возраста детей			
		3-4 года	4-5 лет	5-6 лет	6-7 лет
Учебная работа	Занятия по физкультуре	3 раза в неделю			
		15-20 мин	20-25 мин	25-30 мин	30-35 мин
Физкультурно-оздоровительная работа в режиме дня	Утренняя гимнастика	Ежедневно			
		5-6 мин.	6-8 мин	8-10 мин	10-12 мин
	Подвижные игры и физические упражнения на прогулке	Ежедневно (утром и вечером)			
		15-20 мин	20-25 мин	25-30 мин	30-40 мин
Физкультминутка	-	-	1-3 раза ежедневно в зависимости от вида и содержания занятий		
Активный отдых	Физкультурный досуг	1-2 раза в месяц			
		20-30 мин	20-30 мин	30-40 мин	45-50 мин
	Физкультурный праздник	-	2 раза в год до 60 мин.	2-3 раза в год до 1 ч. 30 мин	-
	День здоровья	-	Один раз в квартал		
Самостоятельная деятельность	Ежедневно				
Задания на дом	Утренняя зарядка, физические упражнения под контролем родителей.				

*Примечание: в дни проведения физкультурных занятий продолжительность игр примерно в 2 раза меньше.*