

Муниципальное учреждение
«ОТДЕЛ ДОШКОЛЬНЫХ
УЧРЕЖДЕНИЙ СЕРНОВОДСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»



Х.А.Абдулвахабова

ПОЛОЖЕНИЕ

19.09.2021, № 13

о создании условий для
осуществления присмотра и
ухода за детьми,
содержания детей в
муниципальных дошкольных
образовательных учреждениях
Сероводского муниципального
района

с.Сероводское

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регулирует порядок и условия для осуществления присмотра и ухода за детьми, а также их содержание в муниципальных дошкольных образовательных организациях всех видов на территории Серноводского муниципального района.

1.2. Дошкольные образовательные организации обеспечивают присмотр, уход и содержание воспитанников в возрасте от 2 до 7 лет, направленные на социализацию и формирование у них практически ориентированных навыков.

1.3. Дошкольная образовательная организация создает условия необходимые для осуществления присмотра и ухода за детьми, включая организацию их питания и режима дня, обустройства спального, раздевального, группового помещения и туалетных комнат без реализации основной общеобразовательной программы дошкольного образования.

1.4. Основной структурной единицей образовательной организации является группа воспитанников дошкольного возраста (далее – группа).

1.5. Образовательные организации предназначены для оказания услуг по реализации основной образовательной программы.

1.6. Образовательные организации создают с целью увеличения охвата детей дошкольным образованием.

1.7. Длительность пребывания детей определяется возможностью организации приема пищи, дневного сна и прогулок:

- без организации питания и сна - пребывание детей не должно превышать 3-4 часов;

- без организации сна и с возможностью организации однократного приема пищи - пребывание детей не должно превышать 5 часов;

- при организации питания с интервалом не более 4-х часов и сна пребывание детей возможно более 5 часов.

1.8. В обязательном порядке проводятся прогулки для детей с продолжительностью пребывания в дошкольной организации 5 и более часов. Для групп (до 4-х часов) прогулки проводятся при наличии возможности.

1.9. Для организации прогулок оборудуется площадка. Территория площадки, используемой для прогулок, ограждается по периметру забором и полосой зеленых насаждений. Площадка должна быть озеленена и благоустроена. На прогулочной площадке оборудуют игровую и физкультурно-спортивную зоны. Прогулочные площадки должны иметь продолжительность инсоляции не менее 3 часов не менее чем на 50 % площади. Уровни шума на территории площадок не должны превышать допустимые уровни, установленные для территории жилой застройки.

1.10. В случае отсутствия возможности оборудовать площадку для организации прогулок используют территории близлежащих образовательных организаций, а также скверов, парков и дворовых территорий, оборудованных детскими площадками.

1.11. При использовании песочниц соблюдают санитарные правила, предъявляющие гигиенические требования к качеству почвы.

1.12. Образовательные организации размещают как в отдельно стоящих зданиях, так и встроенных, встроено-пристроенных, пристроенных к жилым домам и иных приспособленных, в том числе жилых, помещениях.

1.13. Размещение зданий, встроенных, встроено-пристроенных, пристроенных к жилым домам и иных приспособленных, в том числе жилых, помещений в условиях населенного пункта должно отвечать санитарным правилам, предъявляющим санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях.

1.14. Набор основных и вспомогательных помещений определяется исходя из продолжительности пребывания и количества детей в образовательной организации.

1.15. Для групп до 3-4 часов минимальный набор помещений должен включать:

- место для раздевания с условиями хранения верхней одежды и обуви детей (шкафчики или вешалки);
- групповая комната (комната для проведения занятий и (или) игр детей);
- туалетная с умывальной для детей;
- туалетная с умывальной для персонала.

1.16. Для групп до 5 часов минимальный набор помещений должен включать;

- место для раздевания с условиями хранения верхней одежды и обуви детей (шкафчики или вешалки);
- групповая комната (комната для проведения занятий и (или) игр детей);
- кухня при организации питания не более чем 20 детей, пищеблок с минимальным набором помещений (кладовая пищевых продуктов, заготовочный цех, цех готовой продукции) при организации питания от 20 до 80 детей или буфет-раздаточная;
- туалетная с умывальной для детей;
- туалетная с умывальной для персонала.

1.17. Для групп с пребыванием детей более 5 часов минимальный набор помещений должен включать:

- место для раздевания с условиями хранения верхней одежды и обуви детей (шкафчики или вешалки);
- групповая комната (комната для проведения занятий и (или) игр детей);
- спальня;
- кухня при организации питания не более чем 20 детей, пищеблок с минимальным набором помещений (кладовая пищевых продуктов, заготовочный цех, цех готовой продукции) при организации питания от 20 до 80 детей или буфет-раздаточная;
- туалетная с умывальной для детей;
- туалетная с умывальной для персонала.

1.18. При организации питания 80 и более детей в составе помещений должен быть предусмотрен пищеблок, работающий на сырье

или на полуфабрикатах. При организации работы пищеблока на полуфабрикатах должны быть соблюдены условия в соответствии с санитарными правилами, предъявляющими санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях.

1.19. Независимо от наполняемости образовательной организации допускается оборудовать буфет-раздаточную при условии соблюдения санитарных правил, предъявляющих санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях.

1.20. Высота существующих помещений для размещения образовательных организацией должна быть не менее 2,6 м, во вновь строящихся зданиях высота помещений образовательных организаций должна составлять не менее 3 м.

1.21. Помещение или место для раздевания оборудуют шкафчиками или вешалками для верхней одежды, полками или ячейками для обуви.

1.22. В образовательных организациях обеспечивают условия для сушки верхней одежды и обуви детей посредством сушильных шкафов, носителей тепловой энергии (трубы и батареи системы отопления помещений) в раздевальнях, санитарно-бытовых помещениях или иных приспособленных для этих целей помещениях. Не допускается сушка одежды и обуви в помещениях игровых (групповых), учебных комнатах, спортивных и музыкальных залах, спальнях, кухне или пищеблоке.

Не допускается использовать для сушки одежды и обуви переносные обогреватели.

1.23. Игрушки, используемые на прогулке, хранят в помещении или месте для раздевания на полках или в ящиках.

1.24. Количество детей в образовательной организации определяют площадью групповой (ых) из расчета не менее 2,0 кв. м. на 1 ребенка для детей дошкольного возраста без учета мебели и ее расстановки.

1.25. Групповые (игровые) оборудуются в соответствии с санитарными правилами, предъявляющими санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях в части необходимого набора оборудования, в том числе расстановки, подбора мебели для детей с учетом их антропометрических показателей.

1.26. При использовании проекторов и экранов для показа диафильмов, телевизоров для просмотра телепередач должны соблюдаться

санитарные правила, предъявляющие санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях в части оборудования и организации просмотра.

1.27. Спальня должна быть площадью из расчета не менее 1,8 кв. м на 1 ребенка в группах для детей младенческого и раннего возраста, не менее 2,0 кв. м на 1 ребенка в группах, без учета расстояния от наружных стен при расстановке кроватей.

1.28. Спальни оборудуют стационарными кроватями.

Для детей от 3-х и старше используют кровати длиной не менее 140 см, шириной не менее 60 см и высотой не менее 30 см.

Разрешается организация сна детей в групповых помещениях на раскладных кроватях (раскладушках) с жестким ложем или на трансформируемых (выдвижных, выкатных) одно-трехуровневых кроватях.

При использовании раскладных кроватей (раскладушек) оборудуют место для их хранения, а также место для индивидуального хранения постельных принадлежностей и белья.

При расстановке кроватей соблюдают минимальные разрывы: между длинными сторонами кроватей не менее 0,65 м, от наружных стен не менее 0,6 м, от отопительных приборов не менее 0,2 м, между изголовьями двух кроватей не менее 0,3 м.

При расстановке трансформируемых (выдвижных, выкатных) одно-трехуровневых кроватей соблюдают минимальные разрывы: между длинными сторонами кроватей не менее 0,65 м, между изголовьями двух кроватей не менее 0,3 м.

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

1.30. Туалетную с умывальной зоной для детей оборудуют следующим образом:

- в умывальной зоне устанавливают умывальные раковины из расчета 1 раковина для детей до 4-х лет и 1 раковина для детей от 4-х и старше лет. Высота установки умывальных раковин для детей до 4-х лет от

пола до борта прибора должна составлять 0,4 м, для детей от 4-х лет и старше - 0,5 м.

Для образовательных организаций общей наполняемостью не более 20 детей количество унитазов для детей от 3-х лет и старше определяют из расчета 1 унитаз не более чем на 70,0 % детей данного возраста. Если образовательную организацию, наполняемостью не более 20 детей, посещают дети только в возрасте от 3-х лет и старше - устанавливают не менее двух детских унитазов. Туалетную каждой группы для детей от 3-х лет и старше образовательных организаций, наполняемостью от 20 детей и более, оборудуют не менее чем двумя детскими унитазами.

1.31. В образовательных организациях наполняемостью не более 20 человек возможно совмещение в одном туалетном помещении туалета для детей старше 3-х лет персональными сидениями на унитаз или гигиеническими одноразовыми накладками на сиденье унитаза, подаваемыми с помощью специального устройства на унитазе. Допускается использование 1 унитаза при условии посещения дошкольной организации не более чем 70,0 % детьми в возрасте от 3-х лет и старше. Если образовательную организацию, наполняемостью не более 20 детей, посещают дети только в возрасте от 3-х лет и старше - устанавливают не менее двух унитазов, один из которых должен быть детским.

1.32. При наличии условий в отдельных помещениях или в отдельно выделенных местах организуют уголки и комнаты природы, фитоогорода, фитобара и других. При их организации соблюдают санитарные правила, предъявляющие санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях.

1.33. При наличии в образовательной организации бассейна соблюдают требования к устройству плавательных бассейнов, их эксплуатации, качеству воды бассейнов и ее контролю.

1.34. Заболевших детей изолируют от здоровых в отдельном помещении, расположенном, по возможности, ближе к выходу. В помещении, используемом для изоляции заболевших детей, должны быть созданы условия для размещения ребенка в положении лежа (при необходимости). После использования помещения для изоляции заболевших детей проводят влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств в концентрациях, предназначенных для проведения заключительной дезинфекции.

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

1.36. В образовательных организациях общей вместимостью до 80 мест постирочную размещают в одном помещении. Постирочную оборудуют стиральной машиной, сушикой для белья, гладильной доской. При отсутствии постирочной стирку белья организуют в прачечных. Стирка белья в других образовательных организациях не допускается.

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

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

1.38. Стены помещений с влажным режимом (пищеблок, кухня, помещение буфета-раздаточной, туалетные, постирочная и т.п.) следует облицовывать глазурованной плиткой или аналогичным материалом, безвредным для здоровья детей, на высоту 1,5 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Стены медицинских помещений и изолятора (при наличии) выполняют материалами, обеспечивающими возможность проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

Поверхности стен физкультурного зала рекомендуется отделывать материалами, безвредными для здоровья детей, светлых тонов с коэффициентом отражения 0,6-0,8.

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

Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (пищеблок, кухня, буфет-раздаточная, туалетные, постирочная и т.п.) окрашивают масляной краской или другими водостойкими материалами.

Возможно применение иных материалов, безвредных для здоровья детей.

1.41. Полы помещений должны быть гладкими, нескользкими, плотно пригнанными, без щелей и дефектов, плинтуса - плотно пригнанным к стенам и полу, предусматривающими влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Полы в помещениях групповых, размещаемых на первом этаже, следует делать утепленными и (или) отапливаемыми, с регулируемым температурным режимом на поверхности пола.

В основных помещениях в качестве материалов для пола используют дерево (дощатые полы, которые покрывают масляной краской, или паркетные). Допускается покрытие полов синтетическими полимерными материалами, безвредными для здоровья детей и допускающими обработку влажным способом и дезинфекцию.

Полы в помещениях пищеблока, кухни, буфета-раздаточной, туалетной, постирочной выстилают керамической или мозаичной шлифованной метлахской плиткой или аналогичными материалами, безвредными для здоровья детей. Допускается в помещении кухни, буфета-раздаточной для покрытия пола использовать линолеум, плотно пригнанный под плинтуса к стенам и полу.

1.42. Здания и помещения образовательных организаций оборудуют системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией.

1.43. Водоснабжение и канализация должны быть централизованными.

1.44. Качество питьевой воды должно отвечать гигиеническим нормативам.

1.45. Подводкой горячей и холодной воды обеспечивают помещения пищеблока, кухни, буфета-раздаточной, туалетных для детей и персонала. Умывальники, моечные ванны, водоразборные краны для хозяйственных нужд обеспечивают смесителями.

В помещениях кухни или буфета-раздаточной, туалетных устанавливают резервные источники горячего водоснабжения с обеспечением жесткой разводки к местам пользования, которые эксплуатируются в отсутствие централизованного горячего водоснабжения

в период профилактических работ в котельных и на инженерных сетях централизованного горячего водоснабжения.

1.46. Температура воды, подаваемой к умывальникам, должна быть не ниже 37 град. С и не выше 60 град. С.

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

1.48. Теплоснабжение дошкольных организаций следует предусматривать от тепловых сетей ТЭЦ, районных и местных котельных с резервным вводом. Допускается применение автономного или газового отопления. Паровое и печное отопление не используется.

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

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

1.50. Средняя температура поверхности нагревательных приборов не должна превышать 80 ° С.

Во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы, конструкция которых не имеет защитных устройств, следует ограждать съемными решетками из дерева или термостойких материалов, разрешенных к применению в установленном порядке.

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

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

1.52. Относительная влажность воздуха в помещениях с пребыванием детей должна быть в пределах 40-60 %.

1.53. Все помещения ежедневно и неоднократно проветриваются в отсутствие детей. Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа. В помещениях групповых и спальнях во всех климатических районах, кроме I А, I Б, I Г климатических подрайонов, следует обеспечить естественное сквозное или угловое проветривание. Проветривание через туалетные комнаты не допускается.

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

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

системы. Проветривание проводят в отсутствие детей и заканчивают за 30 мин. до их прихода с прогулки или занятий.

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

В помещениях спален сквозное проветривание проводят до укладывания детей спать.

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

1.55. Значения температуры воздуха и кратности обмена воздуха помещений в 1 час должны приниматься в соответствии с таблицей 3. Скорость движения воздуха в основных помещениях должна составлять не более 0,1 м /с.

Температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях образовательной организации

Наименование помещений	Температура воздуха, град. С	Кратность воздухообмена в 1 час	
		приток	вытяжка
Место для раздевания, групповые комнаты	22-24	-	1,5
Спальные	19-20	-	1,5
Туалетные	22-24	-	1,5
Залы (музыкальные, физкультурные) (при наличии)	19-20	-	1,5
Медицинские помещения	22-24	-	1,5
Прогулочные веранды (при наличии)	не менее 12	по расчету, но не менее 20 куб. м на 1 ребенка	

1.56. Концентрация вредных веществ воздуха помещений с постоянным пребыванием детей (групповые, игровые, спальни, комнаты для музыкальных и физкультурных занятий и др.) не должны превышать

предельно допустимые концентрации (ПДК) для атмосферного воздуха населенных мест.

1.57. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляют с помощью бытового термометра, прикрепленного на внутренней стене, на высоте (0,8-1,0 метра).

2. Требования к естественному и искусственному освещению

2.1. Основные помещения (групповые, спальные, медицинские помещения, изолятор, физкультурный зал, административные помещения) должны иметь естественное освещение. Помещения кладовых, подсобных, раздевалок, туалетных для персонала, ваннных, душевых, помещения для колясок и велосипедов допускается устраивать без естественного освещения.

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

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

2.4. Светопроемы в групповых комнатах и спальнях оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств используют жалюзи или тканевые шторы светлых тонов, сочетающихся с цветом стен. Допускается использовать шторы из хлопчатобумажных тканей (поплин, штапельное полотно, репс), обладающих достаточной степенью светопропускания и хорошими светорассеивающими свойствами.

Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема. Зашторивание окон в спальнях помещениях допускается лишь во время сна детей, в остальное время шторы раздвигают, обеспечивая инсоляцию помещения.

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

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

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

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

В основных помещениях предусматривается преимущественно люминесцентное освещение с использованием ламп по спектру цветоизлучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

2.9. Все источники искусственного освещения содержат в исправном состоянии. Неисправные и перегоревшие ртутьсодержащие лампы (люминесцентные, газоразрядные и другие) собирают в специально выделенном помещении и вывозят из здания дошкольной организации.

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

2.11. Осветительные приборы должны иметь пылевлагонепроницаемую защитную арматуру.

3. Требования к организации питания

3.1. Тип предприятия общественного питания в образовательных организациях определяется исходя из общей наполняемости.

При общей наполняемости образовательной организации не более чем 20 человек приготовление пищи допускается на базе кухни; при наполняемости от 20 и более человек (но не более 80 человек) допускается приготовление пищи на базе пищеблока, имеющего минимальный набор из 3-х помещений (помещение для работы с сырой продукцией - заготовочный цех, помещение для работы с готовой продукцией - цех готовой продукции, помещение для хранения пищевых продуктов - кладовая); при наполняемости от 80 человек и более приготовление пищи организуется в соответствии с санитарными правилами, предъявляющими санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях.

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

3.3. При пребывании ребенка в образовательной организации от 4-х до 5-ти часов представляется однократный прием пищи, 5-ти часов и более количество приемов пищи определяется для каждого ребенка исходя из соблюдения интервалов между приемами пищи: от 1 года и старше - не более 4 часов.

3.4. Питание детей в образовательных организациях должно быть организовано в соответствии с разработанным и утвержденным руководителем примерным циклическим меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для разных возрастных категорий детей.

3.5. При составлении примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться санитарными правилами, предъявляющими санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях с учетом возраста детей и времени их пребывания в образовательной организации.

3.6. Ежедневно родителей для обеспечения преемственности питания информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

3.7. Кухня в образовательной организации оборудуется двумя столами для сырой и готовой продукции, двухгнездной моечной ванной, холодильным оборудованием, электроплитой с духовкой, столами-тумбами с полками для раздельного хранения сухих продуктов, овощей, кухонной посуды, технологического оборудования и инвентаря для сырой и готовой продукции, навесными шкафами для раздельного хранения столовой посуды и разделочного инвентаря, посудомоечной машиной. Над электроплитой оборудуют вытяжную вентиляцию.

Соответствующей маркировкой «сырая продукция» и «готовая продукция» маркируют: столы, моечные, холодильное оборудование, технологическое оборудование (мясорубка, овощерезка, блендер и т.п.).

Разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи) должен иметь маркировку: ГП - готовая продукция, СП - сырая продукция, Г - гастрономия, Х - хлеб, Т - тесто, СК - сырые куры.

3.8. Для подготовки пищевых продуктов к приготовлению (с применением термической обработки) используют моечную «сырая продукция».

Для подготовки пищевых продуктов, предназначенных для употребления в пищу без термической обработки, используют моечную «готовая продукция».

Мытье яиц проводят в моечной «сырая продукция» с использованием промаркированных емкостей.

После первичной обработки сырых овощей, предназначенных для употребления в пищу без термической обработки, повторная их обработка должна проводиться в моечной «готовая продукция», где с помощью дуршлага очищенные овощи ошпаривают кипятком. Не допускается для заключительной обработки очищенных овощей, предназначенных для употребления в пищу без термической обработки, фруктов использовать воду из системы горячего водоснабжения.

Моечные ванны моют с применением моющих и дезинфицирующих средств в концентрациях, предназначенных для текущей дезинфекции, после обработки каждой группы продуктов.

3.9. Мытье столовой и кухонной посуды, инвентаря проводят в посудомоечной машине в соответствии с инструкцией.

3.10. Минимальный набор помещений пищеблока состоит из помещения кладовой, заготовочного цеха (цеха сырой продукции) и цеха готовой продукции.

3.11. Кладовую оборудуют достаточным количеством холодильного оборудования, оборудования для хранения сухих продуктов и овощей (стеллажи, лари, полки, подтоварники) в необходимом объеме. Площадь помещения кладовой должна обеспечивать возможность установки достаточного количества оборудования для хранения скоропортящихся пищевых продуктов, сухих продуктов и овощей в необходимом объеме.

3.12. Заготовочный цех оборудуют или в отдельном помещении или отделяют от помещения цеха готовой продукции перегородкой высотой не менее 1,8 м.

Заготовочный цех оборудуют не менее чем двумя столами, двумя моечными ваннами для обработки овощей и мясо-рыбной продукции, умывальной раковиной для мытья рук персонала, холодильным оборудованием. Допускается совмещать умывальную раковину для мытья рук персонала с одной из моечных ванн.

Производственные столы маркируют: СО - сырые овощи, СМ - сырая мясо-рыбная продукция. Обработку мяса кур проводят на производственном столе для обработки мяса и рыбы с использованием специального выделенного для этих целей разделочного инвентаря: СК - сырые куры. После обработки мяса кур все оборудование (производственный стол, моечную ванну, разделочный инвентарь) моют с применением моющих и дезинфицирующих средств, в концентрациях,

предназначенных для текущей дезинфекции. Разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи) в заготовочном цехе должен иметь маркировку: СО - сырые овощи, СМ - сырое мясо, СР - сырая рыба, СК - сырые куры.

Разделочный инвентарь, посуду и тару для сырой продукции после использования моют и хранят в заготовочном цехе.

При наличии возможности в заготовочном цехе устанавливают моечную ванну для мытья разделочного инвентаря, посуды и тары, предназначенных для сырой продукции.

При отсутствии такой возможности разделочный инвентарь, посуду и тару для сырой продукции моют в соответствующих моечных ваннах для обработки пищевых продуктов. Перед и после мытья разделочного инвентаря, посуды и тары моечные ванны моют с применением моющих и дезинфицирующих средств, в концентрациях, предназначенных для текущей дезинфекции.

3.13. Цех готовой продукции оборудуется производственными столами (не менее трех) для приема полуфабрикатов (из заготовочного цеха), для приготовления закусок и салатов, для нарезки хлеба, моечной ванной (для повторной обработки овощей, предназначенных для употребления в пищу без термической обработки, свежих фруктов и зелени) и умывальной раковины для мытья рук персонала, необходимым технологическим оборудованием. Над электроплитой оборудуют вытяжную вентиляцию.

Мытье разделочного инвентаря, кухонной посуды цеха готовой продукции проводят в двухгнездной моечной ванне или в посудомоечной машине. Режим мытья разделочного инвентаря, кухонной посуды ручным способом в моечных ваннах должен соответствовать санитарным правилам, предъявляющим санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. Режим мытья разделочного инвентаря, кухонной посуды в посудомоечной машине должен приниматься в соответствии с инструкцией.

Производственные столы в цехе готовой продукции маркируют: СП - сырая продукция, ГП - готовая продукция, Х - хлеб.

Разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи) должен иметь маркировку: гастрономия - для порционирования гастрономической продукции, ВМ - вареное мясо, ВР - вареная рыба, ВО - вареные овощи, Х - хлеб.

3.14. Набор технологического и холодильного оборудования, инвентаря, посуды, тары должен соответствовать санитарным правилам, предъявляющим санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях.

3.15. Условия перевозки и приема пищевых продуктов должны соответствовать санитарным правилам, предъявляющим санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях.

3.16. Температурные режимы и сроки хранения всех пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся, должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем.

Температурные режимы и сроки хранения готовых блюд и кулинарных изделий должны соответствовать санитарным правилам, предъявляющим санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях.

Тип и количество используемого холодильного оборудования должны обеспечивать условия для раздельного хранения всего объема имеющихся скоропортящихся продуктов с учетом соблюдения принципа «товарного соседства», а также сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов и суточных проб.

Разрешается хранить в одном холодильном шкафу гастрономические продукты (масло, сыр, творог, молоко и молочнокислую продукцию, колбасу и колбасные изделия, рыбу соленую). Хранение гастрономических продуктов должно быть упорядочено (на разных полках) с учетом групп продуктов.

Хранение яйца, охлажденного мяса, в том числе мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, в том числе из мяса птицы, рыбы, овощей для последующей термической обработки должно осуществляться в отдельном холодильном шкафу.

Суточные пробы хранят в холодильнике для гастрономии в специально выделенном для этих целей месте.

3.17. Технологические процессы, связанные с подготовкой пищевых продуктов к приготовлению и употреблению, а также технология приготовления готовых блюд и кулинарных изделий, раздача пищи, сбор и временное хранение пищевых отходов должны соответствовать санитарным правилам, предъявляющим санитарно-эпидемиологические

требования к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях.

3.18. Режим мытья столовой, кухонной посуды, инвентаря должны соответствовать санитарным правилам, предъявляющим санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях.

3.19. В образовательные организации должны приниматься продовольственное сырье и пищевые продукты надлежащего качества. Не допускается принимать в образовательные организации пищевые продукты, указанные как недопустимые в действующих санитарных правилах, предъявляющих санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях. На все продукты, принимаемые в образовательную организацию, должны быть документы, подтверждающие их качество и безопасность.

3.20. Перечень документов, подтверждающих качество и безопасность, для каждой группы пищевых продуктов представлен в приложении 1.

3.21. Факт приобретения того или иного пищевого продукта должен подтверждаться соответствующим документом (копия чека, кассовый чек, товарно-транспортная накладная, счет-фактура и др.), выданным продавцом продукта.

4. Требования к организации питьевого режима

4.1. В образовательных организациях должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

4.2. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов.

4.3. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

5. Требования к организации режима дня и приему детей

5.1. Прием детей в образовательные организации осуществляют на основании медицинского заключения, выданного в установленном порядке.

5.2. Ежедневный утренний прием детей проводят воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. При необходимости детям проводят термометрию. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание не принимаются.

5.3. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 3 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают только при наличии справки участкового врача-педиатра с указанием диагноза, длительности заболевания, проведенного лечения, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.

5.4. Режим дня должен соответствовать возрастным особенностям детей и способствовать их гармоничному развитию.

5.5. В образовательной организации принятый режим должен соответствовать санитарным правилам, предъявляющим санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях.

6. Требования к медицинскому обеспечению детей

6.1. В образовательной организации обеспечивается медицинское обслуживание детей.

Медицинское обслуживание детей обеспечивается медицинским работником, в том числе медицинским персоналом детского учреждения (школа, детский сад), имеющего в штате медицинского работника и находящегося в непосредственной близости, персоналом территориального лечебно-профилактического учреждения.

6.2. При наличии возможности штат образовательной организации комплектуется медицинским работником при условии оборудования необходимого набора медицинских помещений в соответствии с требованиями санитарных правил, предъявляющих санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях.

6.3. Медицинский работник в образовательной организации организует и проводит необходимые гигиенические и противоэпидемические мероприятия в соответствии с требованиями

санитарных правил, предъявляющих санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях.

7. Требования к прохождению предварительных и периодических медицинских осмотров персоналом и профессиональной гигиенической подготовки

7.1. Персонал образовательной организаций проходит медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

7.2. Порядок прохождения медицинских осмотров (предварительный и периодический) для персонала образовательных организаций определен Приказом Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

7.3. Перечень и кратность медицинских обследований, исследований и профессиональной гигиенической подготовки представлен в приложении 2.

7.4. Каждый работник образовательной организации должен иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках и перенесенных инфекционных заболеваниях, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

8. Требования к санитарному содержанию помещений

8.1. Все помещения образовательной организации содержат в порядке и чистоте.

8.2. Мероприятия по обеспечению санитарного содержания территории (при наличии) и помещений проводят в соответствии с санитарными правилами, предъявляющими санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях.

8.3. Не реже 1 раза в месяц проводят генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8.4. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводят дополнительные мероприятия.

8.5. Уборочный инвентарь для туалета маркируют ярким цветом и хранят в недоступном для детей месте отдельно от уборочного инвентаря, предназначенного для уборки других помещений. Весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.

Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, не доступных для детей. Все дезинфицирующие и моющие средства должны иметь инструкцию по их использованию и применяться в соответствии с ней.

8.6. В помещениях образовательной организации проводят мероприятия специализированными организациями по дезинсекции и дератизации в соответствии с санитарными правилами, предъявляющие санитарно-эпидемиологические требования к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

9. Организация и проведение производственного контроля

9.1. В образовательных организациях проводится производственный контроль в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия.

9.2. Производственный контроль организуют в соответствии с программой производственного контроля, разработанной и утвержденной руководителем образовательной организации.

9.3. Производственный контроль проводится как визуально, так и с применением лабораторных исследований и инструментальных измерений.

9.4. Объекты, номенклатура и кратность лабораторных исследований, необходимых в рамках реализации программы производственного контроля, представлены в приложении 3.

9.5. В образовательной организации должна быть оформлена и постоянно заполняться необходимая документация в соответствии с санитарными правилами, предъявляющими гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях.

10. Требования к профессиональной подготовке персонала и соблюдению правил личной гигиены

10.1. Образовательные организации комплектуются персоналом в соответствии с имеющимся штатным расписанием.

10.2. Штатное расписание образовательной организации должно предусматривать наличие (при организации питания) ставки повара.

10.3. Для замещения должности повара принимают работника, имеющего специальное образование.

10.4. В случае отсутствия возможности принять работника, имеющего специальное образование, претендент на замещение должности повара проходит профессиональную подготовку.

10.5. Персонал образовательной организации соблюдает правила личной гигиены в соответствии с санитарными правилами, предъявляющими санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях.

Приложение 1
(обязательное)

Перечень обязательной сопроводительной документации для
пищевых продуктов

Наименование группы продукции	Перечень сопроводительной документации	Примечание
Минеральная вода (природная столовая, лечебно-столовая, лечебная), бутилированная питьевая вода, расфасованная в емкости	Свидетельство о государственной регистрации Таможенного союза Сертификат соответствия	
Специализированные пищевые продукты для детского питания (в т.ч. молоко и молочная продукция, мясная продукция, соковая продукция, минеральная и бутилированная питьевая вода и т.д.)	Свидетельство о государственной регистрации Таможенного союза Сертификат соответствия Для молочных и мясных продуктов - ветеринарное свидетельство	Наличие информации на потребительской этикетке
Продукты диетического (лечебного и профилактического) питания	Свидетельство о государственной регистрации Таможенного союза Сертификат соответствия	Наличие информации на потребительской этикетке
Органические продукты	Свидетельство о государственной регистрации Таможенного союза Сертификат соответствия	Наличие информации на потребительской этикетке
Биологически активные добавки к пище	Свидетельство о государственной регистрации Таможенного	

Наименование группы продукции	Перечень сопроводительной документации	Примечание
	союза Сертификат соответствия	
Пищевые продукты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов, в том числе генетически модифицированные микроорганизмы	Свидетельство о государственной регистрации Таможенного союза Сертификат соответствия	Наличие информации на потребительской этикетке
Пищевые добавки, комплексные пищевые добавки	Свидетельство о государственной регистрации Таможенного союза Сертификат соответствия	
Молоко и молочная продукция	Сертификат соответствия или декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство	Обязательная сертификация
Мясо и мясные продукты	Сертификат соответствия или декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство	
Птица и птицепродукты	Сертификат соответствия или декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство	
Рыба	Сертификат соответствия	

Наименование группы продукции	Перечень сопроводительной документации	Примечание
	или декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство	
Продукты пчеловодства	Сертификат соответствия или декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство	
Соковая продукция из фруктов и (или) овощей	Сертификат соответствия или декларация о соответствии	Обязательная сертификация
Масложировая продукция	Сертификат соответствия или декларация о соответствии	По выбору производителя
Флодоовощная продукция	Сертификат соответствия или декларация о соответствии, фитосанитарный сертификат информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений и тары для их хранения, борьбы с вредителями продовольственных запасов	
Другие группы нескоропортящихся пищевых продуктов	Сертификат соответствия или декларация о соответствии	