О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.1249-03

Постановление · № 24 · от 26.03.2003 · Главный государственный санитарный врач · Действует без изменений

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
Главного государственного санитарного врача
Российской Федерации
от 26 марта 2003 г. N 24
О введении в действие санитарно-эпидемиологических
правил и нормативов СанПиН 2.4.1.1249-03
Зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации
8 апреля 2003 г. Регистрационный N 4392
На основании Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650) и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295), постановляю:
Ввести в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений. СанПиН 2.4.1.1249-03", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 25 марта 2003 г., с 20 июня 2003 г.

_____

УТВЕРЖДЕНЫ
Главным государственным санитарным
врачом Российской Федерации
25 марта 2003 г.
Дата введения: 20 июня 2003 г.
2.4.1. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ
ДЕТСКИЕ ДОШКОЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ
Санитарно-эпидемиологические требования
к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ
СанПиН 2.4.1.1249-03

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) разработаны в соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Законом Российской Федерации от 13 января 1996 г. N 12-ФЗ "Об образовании" (с изменениями и дополнениями) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 7, ст. 631), постановлением Правительства Российской Федерации от 01.07.1995 N 677 (ред. от 23.12.2002) "Об утверждении Типового положения о дошкольном образовательном учреждении" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1995, N 28, ст. 2694).

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

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

1.4. Санитарные правила распространяются на все виды ДОУ, кроме компенсирующего вида.
1.5. Вместимость вновь строящихся дошкольных образовательных учреждений не должна превышать 350 мест; вместимость ДОУ, пристроенных к торцам жилых домов и встроенных в жилые дома, - не более 150 мест. Вместимость ДОУ для сельских населенных мест и поселков городского типа рекомендуется не более 140 мест.
1.6. ДОУ предназначены для детей в возрасте от 2 месяцев до 7 лет. Подбор контингента разновозрастной (смешанной) группы должен учитывать возможность организации в ней режима дня, максимально соответствующего анатомо-физиологическим особенностям каждой возрастной группы.
При комплектовании групп в малокомплектных ДОУ оптимальным является:
- две смешанные группы детей смежного возраста (ясельная, дошкольная);
- две смешанные группы детей смежных возрастов и одна подготовительная.
1.7. Количество и соотношение возрастных групп детей ДОУ во вновь строящихся ДОУ определяется заданием на проектирование исходя из их предельной наполняемости:
для ясельного возраста
- от 2 месяцев до 1 года - не более 10 человек;
- от 1 года до 3 лет - не более 15 человек;
- при наличии в группе детей двух возрастов (от 2 мес. до 3 лет) - 8 человек;
для дошкольного возраста
- для детей 3-7 лет - не более 20 человек (оптимальная - 15 человек);
- в разновозрастных группах при наличии в группе детей любых трех возрастов (3-7 лет) - не более 10 человек;
- при наличии в группе детей любых двух возрастов (3-7 лет) - не более 20 человек (оптимальная - 15 человек).
1.8. При строительстве, реконструкции и ремонте ДОУ следует использовать строительные и отделочные материалы, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение об их соответствии требованиям, предъявляемым к детским учреждениям.
1.9. Ввод в эксплуатацию построенных или реконструированных ДОУ, а также функционирование действующих ДОУ разрешается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам и нормам.
1.10. Игровое и спортивное оборудование на участке и в здании ДОУ, 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. Санитарно-эпидемиологические требования
к условиям и режиму воспитания и обучения
в дошкольных образовательных учреждениях
2.1. Требования к участку
2.1.1. Выбор земельных участков для строительства ДОУ, проекты зданий, привязка проектов (в т. ч. реконструкции и перепрофилирования) допускаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам и нормам.
2.1.2. ДОУ следует размещать в микрорайонах на обособленных земельных участках, удаленных от магистральных улиц, коммунальных и промышленных предприятий, гаражей. Через территории ДОУ не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения (водоснабжения, канализации, теплоснабжения, электроснабжения). Расстояния от территории ДОУ 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.

При строительстве ДОУ следует учитывать радиус их пешеходной доступности: в городах - не более 300 м, в сельских населенных пунктах и малых городах одно- и двухэтажной застройки - не более 500 м.
По условиям аэрации участки ДОУ во всех климатических районах размещают в зоне пониженных скоростей преобладающих ветровых потоков, аэродинамической тени.
В районах Крайнего Севера необходимо обеспечивать ветро- и снегозащиту территории ДОУ.
Уровень шума на участке для вновь строящегося ДОУ не должен превышать 60 дБА.
2.1.3. Территория участка ограждается забором высотой не менее 1,6 м и полосой зеленых насаждений.
На сложных рельефах местности следует предусмотреть отвод паводковых и ливневых вод от участка ДОУ для предупреждения затопления и загрязнения игровых площадок для детей.
2.1.4. Территория земельного участка должна иметь наружное электрическое освещение. Уровень искусственной освещенности участка - не менее 10 лк на земле.
2.1.5. Площадь земельного участка для вновь строящихся ДОУ с
2 отдельно стоящим зданием принимается из расчета 40 м на 1 место,
2 при вместимости до 100 мест - 35 м на 1 место; для встроенного
2 здания ДОУ при вместимости более 100 мест - не менее 29 м на 1 место.
В климатических подрайонах IA, IБ, IГ, IД и IIA площадь земельного участка по согласованию с территориальным центром госсанэпиднадзора может быть уменьшена, но не более чем на 30%.
В крупных городах в условиях высокой плотности застройки при реконструкции зданий, при организации участка на сложном рельефе уменьшение площади участка допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.
2.1.6. На земельном участке выделяют следующие функциональные зоны:
- зона застройки;
- зона игровой территории;
- хозяйственная зона.
2.1.7. Зона застройки включает основное здание ДОУ, которое размещают в границах участка. Расположение на участке посторонних учреждений, построек и сооружений, функционально не связанных с ДОУ, не допускается.
2.1.8. Здания ДОУ проектируют отдельно стоящими. При затесненной многоэтажной застройке в городах, а также при строительстве ДОУ 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 ДОУ следует отгородить от жилого здания капитальной стеной.
2.1.9. При недостаточной или неинсолируемой территории ДОУ часть или всю игровую территорию, по согласованию с центром госсанэпиднадзора, допускается размещать в отрыве от здания или участка на расстоянии не более 50 м.
2.1.10. Зона игровой территории включает в себя:
- групповые площадки - индивидуальные для каждой группы - из
2 расчета не менее 7,2 м на 1 ребенка ясельного возраста и не менее
2 9,0 м на 1 ребенка дошкольного возраста;
- общую физкультурную площадку.
2.1.11. Групповые площадки соединяют кольцевой дорожкой шириной 1,5 м по периметру участка (для езды на велосипеде, хождения на лыжах, изучения правил дорожного движения). Покрытие площадок следует предусматривать травяным, утрамбованным грунтом, беспыльным, в районах первой строительно-климатической зоны (с вечномерзлыми грунтами) - дощатым.
Покрытие площадок для детей ясельного возраста должно быть комбинированным: травяным с утрамбованным грунтом вокруг песочниц и подходов к теневым навесам.

Групповые площадки для детей ясельного возраста располагают в непосредственной близости от выходов из помещений этих групп.
2.1.12. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки устанавливают теневой навес площадью не
2 менее 40 м . Деревянные полы навесов оборудуют на расстоянии не менее 15 см от земли.
Теневые навесы для детей ясельного и дошкольного возраста в I, II, III климатических районах ограждают с трех сторон, высота ограждения не менее 1,5 м. В IA, IB, IГ климатических подрайонах вместо теневых навесов оборудуют отапливаемые прогулочные веранды
2 из расчета не менее 2 м на одного ребенка (с принудительной вентиляцией).
Теневые навесы, пристраиваемые к зданиям, не должны затенять помещений групповых ячеек.
Навесы для детей ясельного возраста до 2 лет допускается пристраивать к зданию ДОУ и использовать как веранды. В одной из стен навеса устраивают встроенный шкаф для хранения игрушек и инвентаря. Игровые площадки для детей ясельного возраста до 1 года оборудуют манежем (2,5 x 2,5 м), настилом (5 x 6 м). На площадках для детей ясельного возраста от 1 года до 3 лет устанавливают игровое оборудование (приложение 1).
2.1.13. Игровые площадки для дошкольных групп с учетом высокой активности детей в играх оборудуют турниками, гимнастическими стенками, горками, лесенками, качелями, лабиринтами, крупными строительными наборами.
Допускается устанавливать серийно выпускаемое или выполняемое по индивидуальному заказу стационарное игровое оборудование. Оно должно соответствовать возрасту и росту детей и иметь документ, подтверждающий его качество и безопасность.
Установка оборудования осуществляется согласно инструкции предприятия-изготовителя; оно должно быть надежно закреплено.
Поверхность оборудования не должна иметь острых выступов, шероховатостей и выступающих болтов. Для изготовления оборудования используют материалы высокого качества, способные выдерживать большие нагрузки. Для покрытия конструкций используют материалы, стойкие к воде, моющим и дезинфицирующим средствам. Все полимерные материалы, используемые при изготовлении оборудования, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение на соответствие санитарным правилам.
2.1.14. Площадь озеленения территории ДОУ 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 зеленую защитную полосу из деревьев и кустарников шириной не менее 1,5 м, со стороны улицы - не менее 6 м. Деревья высаживают на расстоянии не менее 15 м, кустарники - 5 м от здания ДОУ.
Для озеленения участка используют зеленые 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, вырубку сухих и низких веток деревьев и молодой поросли.
2.1.15. Общая физкультурная площадка состоит из:
- зоны с оборудованием для подвижных игр;
- зоны с гимнастическим оборудованием и спортивными снарядами;
- беговой дорожки;

- ямы для прыжков;
- полосы препятствий.

В ДОУ вместимостью до 150 мест оборудуют одну физкультурную
2 площадку размером не менее 250 м , при вместимости свыше 150 мест -
2 2 две площадки размером 150 м и 250 м .

Покрытие зоны с оборудованием для подвижных игр травяное, всех остальных зон - твердое грунтовое, деревянное и другие покрытия, разрешенные в установленном порядке.

Рекомендуемое оборудование представлено в приложении 2.

Для III климатического района вблизи физкультурной площадки допускается устраивать открытые плавательные бассейны переменной глубины от 0,4 м до 0,8 м и площадью 4 x 8 м или 6 x 10 м. При бассейне оборудуют ножную ванную шириной 1 м.

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

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

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

На территории хозяйственной зоны могут размещаться: при отсутствии теплоцентрали - котельная с соответствующим хранилищем топлива; при отсутствии центрального водоснабжения - сооружения водоснабжения с санитарно-защитной зоной; овощехранилище площадью
2 не более 50 м и места для сушки белья и выбивания ковровых изделий.

Заключение на строительство овощехранилища получают в установленном порядке.

2.1.18. При достаточной площади участка ДОУ в состав хозяйственной зоны могут быть включены: площадки для огорода, ягодника, фруктового сада.

2.1.19. В хозяйственной зоне оборудуют площадку для сбора мусора и пищевых отходов. На площадке с твердым покрытием устанавливают раздельные промаркированные контейнеры с крышками. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1,0 м во все стороны. Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов.

2.1.20. Уборку участка следует проводить ежедневно: утром за 1-2 часа до прихода детей и по мере загрязнения территории. При сухой и жаркой погоде полив участка следует проводить не менее 2 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 мусоросборники очищают и обрабатывают с помощью дезинфицирующих средств (приложение 3). Не допускается сжигание мусора на территории ДОУ и в непосредственной близости от него. С целью предупреждения выплода мух 1 раз в 5 или 10 дней места сбора отходов обрабатывают одним из разрешенных средств.

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

2.1.22. Въезды и входы на территорию ДОУ, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора покрываются асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием.

2.2. Требования к зданию

2.2.1. Гигиенические требования к планировочной структуре здания определяются содержанием воспитательной работы с детьми.
2.2.2. Здание ДОУ включает:
- групповые ячейки - изолированные помещения, принадлежащие каждой детской группе;
- специализированные помещения для занятий с детьми, предназначенные для поочередного использования всеми или несколькими детскими группами;
- сопутствующие помещения (медицинские, пищеблок, постирочная);
- служебно-бытовые помещения для персонала.
2.2.3. Здания ДОУ не должны превышать 2 этажей. В крупных городах из-за плотности застройки и недостатка площадей, при согласовании с центром госсанэпиднадзора, допускается высота здания в 3 этажа. На 3-м этаже допускается располагать групповые ячейки только детей старших возрастных групп, залы и иные специализированные помещения для работы с детьми, служебно-бытовые и рекреационные помещения. Групповые ячейки для детей ясельного возраста располагают на 1-м этаже, для детей 2 лет и старше размещение групповой ячейки допускается на 2-м этаже.
2.2.4. Все основные помещения ДОУ размещают в наземных этажах. Не допускается размещать в подвальных и цокольных этажах зданий ДОУ помещения для пребывания детей и помещения медицинского назначения. Использование помещений подвального и цокольного этажей должно осуществляться в соответствии с требованиями строительных норм и правил и с учетом высоты стояния грунтовых вод.
2.2.5. Здания, в зависимости от вместимости, могут иметь компактную, блочную или павильонную структуру: состоять из нескольких корпусов-павильонов, отдельно стоящих или соединенных между собой отапливаемыми переходами. Неотапливаемые переходы и галереи допускаются только в IIIБ климатическом подрайоне.
2.2.6. Высота от пола до потолка основных помещений ДОУ - не менее 3 м.
2.2.7. Входы в здания должны быть с двойными тамбурами в IВ, IД климатических подрайонах, II и III климатических районах; в IА, IБ и IГ климатических подрайонах - с тройными тамбурами; в IIIБ климатическом районе - с одним тамбуром. Глубина тамбура - не менее 1,6 м. Внутренние двери, имеющие частичное остекление, ограждают с обеих сторон экраном из реек на уровне роста ребенка. Высота ограждения крыльца (три и более ступеней) составляет 0,8 м. Перед входом в групповую ячейку для детей ясельного возраста должны быть оборудованы пандусы для колясок.
2.2.8. В планировочной структуре зданий ДОУ необходимо соблюдать принцип групповой изоляции. Групповые ячейки для детей ясельного возраста должны иметь самостоятельный вход с участка. Допускается общий вход с общей лестницей для детей ясельных групп, размещенных на 2-м этаже, для детей дошкольного возраста - не более чем на 4 группы независимо от их расположения в здании ДОУ.
2.2.9. В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная для детей ясельного возраста), групповая (игровая), спальня, буфетная, туалетная. В приемной для детей ясельного возраста до года выделяют место для раздевания родителей и кормления грудных детей матерями; спальню в этих группах следует разделять на 2 зоны остекленной перегородкой.
2.2.10. Площади помещений групповой ячейки:
2
- раздевальная (приемная) - площадью не менее 18 м ; в IА, IБ
2 и IГ климатических подрайонах площадь раздевальных не менее 20 м ;
2
- групповая (игровая) - площадью не менее 50 м (для ясельных
2 групп из расчета не менее 2,5 м на 1 ребенка, в дошкольных группах
2 не менее 2,0 м);
2

- буфетная - площадью не менее 3,8 м ;
2
- спальня - площадью не менее 50 м (для ясельных групп из расчета не менее 1,8 м на 1 ребенка, для дошкольников - не менее
2 2,0 м).
Для районов Крайнего Севера площади раздевальной (приемной) и спален детей ясельного возраста должны быть увеличены на 10%;
2
- туалетная - площадью не менее 16 м (для ясельных групп из
2 расчета не менее 0,8 м на 1 ребенка).
Раздевальные для детей, групповые ячейки которых располагаются на втором и третьем этажах, допускается размещать на первом этаже в отдельных помещениях для каждой группы.
Следует предусмотреть специальное помещение кладовых для хранения колясок, санок, велосипедов, лыж, игрушек, используемых на территории.
2.2.11. Питание детей организуют в помещении групповой.
Для мытья посуды в буфетной оборудуется 3-гнездная мойка с подводкой холодной и горячей воды. Допускается 2-гнездная мойка в ДОУ, построенных по старым типовым проектам.
2.2.12. Ориентация окон помещений по сторонам горизонта представлена в таблице 2.2.1.
Таблица 2.2.1 +----------+ | |Расчетные географические пояса северной широты (с. ш.)| | +----------| | | Севернее 60° | 60-45° | Южнее 45° | | +----------+----------+----------| | | опти- | допу- | опти- | допу- | опти- | допу- | | |мальная|стимая (в|мальная|стимая (в|мальная|стимая (в | | | |азимутах)| |азимутах)| |азимутах) | +----------+-------+---------+-------+---------+-------+----------| |Групповая игровая|Ю |от 70 до |Ю |от 85 до |Ю |от 25 до | | | |290° | |275° | |335° | +----------+-------+---------+-------+---------+-------+----------| |Спальня |В |любая |В |любая |С |любая | +----------+-------+---------+-------+---------+-------+----------| |Зал музыкальных и| | | | | | |гимнастических | | | | | | | |занятий и палаты | | | | | | | |изолятора |Ю |любая |Ю |любая |Ю |любая | +----------+-------+---------+-------+---------+-------+----------| |Кухня, | | | | | | |заготовочный и | | | | | | |доготовочный цехи|С |любая |С |любая |С |любая | +----------+-------+---------+-------+---------+-------+----------| |Прогулочная | | | | | | |веранда |В |любая |В |любая |- |- | +----------+
2.2.13. Для ограничения перегрева помещений необходимо предусмотреть солнцезащиту при организации окон групповых, игровых, спален, залов, палат изолятора, кухни, заготовочных и доготовочных цехов, обращенных на азимуты 200-275° для районов южнее 60-45° с. ш. и на азимуты 91-230 для районов южнее 45° с. ш.
2.2.14. В помещениях групповых (игровых) и спальнях во всех климатических районах, кроме IA, IБ, IГ климатических подрайонов, следует обеспечить естественное сквозное или угловое проветривание. В III климатическом районе, кроме групповых (игровых) и спален, сквозное или угловое проветривание следует обеспечить также в помещениях кухни, постирочной, сушильной, гладильной.
2.2.15. Окна в каждом групповом помещении необходимо оборудовать откидными фрамугами с рычажными приборами (не менее чем на 50% окон) или форточками и использовать их для организации проветривания во все сезоны года. Отношение площади фрамуг к площади пола составляет 1 : 50. Наружная часть фрамуг должна открываться снизу, а внутренняя - сверху.
2.2.16. Высота ограждения лестниц составляет 1,5 м при сплошном ограждении сеткой, высота поручней для детей - 0,5 м, поручни для взрослых устанавливают на высоте 0,85 м.
Расстояние между вертикальными элементами в ограждении лестниц - не более 0,1 м, горизонтальные членения в ограждениях не допускаются.
2.2.17. Туалетные помещения делят на умывальную зону и зону санитарных узлов. В зоне

умывальной размещают детские умывальники и огороженный трансформируемым ограждением душевой поддон с доступом к нему с 3 сторон для проведения закаливающих процедур. В зоне санитарных узлов размещают унитазы.
Для детей младшего дошкольного возраста высота установки умывальников от пола до борта прибора составляет 0,4 м, для детей среднего и старшего дошкольного возраста - 0,5 м, для душевого поддона (при высоте расположения душевой сетки над днищем поддона 1,6 м) - 0,3 м. Душевые сетки должны быть с гибким шлангом.
Туалетная для групп ясельного возраста оборудуется в одном помещении, где устанавливаются 3 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей, 1 умывальная раковина для персонала, шкаф для горшков и слив для их обработки, детская ванна, хозяйственный шкаф.
В младшей дошкольной группе устанавливают 4 детских раковины и 1 умывальную раковину для взрослых, 4 детских унитаза, 1 полотенцесушитель.
В старшей и подготовительной группах - 4 детских и 1 умывальную раковину для взрослых, 4 детских унитаза, 1 полотенцесушитель. Детские унитазы оборудуют закрывающимися кабинами без запоров. Размер кабины для детского унитаза - 1,0 х 0,75 м, высота ограждения кабин - 1,2 м (от пола), не доходящие до уровня пола на 0,15 м.
При проектировании и реконструкции ДОУ в старших и подготовительных группах следует предусмотреть раздельные туалетные для мальчиков и девочек.
При отсутствии комнаты для персонала с санузлом, на площади детской туалетной следует предусматривать отдельную закрытую санитарную кабину для персонала.
2.2.18. В ДОУ следует предусмотреть два зала: один для музыкальных, другой для физкультурных занятий площадью не менее
2 75 м каждый. В ДОУ вместимостью до 100 мест допускается один зал общий для музыкальных и физкультурных занятий. Занятия и мероприятия в залах для музыкальных и физкультурных занятий организуют не более чем для двух групп детей. Залы не должны быть проходными.
В них настилают полы, обладающие низкой теплопроводностью (паркет, доски, линолеум на утепленной основе).
При залах оборудуют кладовые для хранения физкультурного и
2 музыкального инвентаря площадью не менее 6 м .
В IA, IБ и IГ климатических подрайонах залы для музыкальных и физкультурных занятий допускается использовать и как фотарий.
2.2.19. В зданиях ДОУ IA, IБ и IГ климатических подрайонов отапливаемые прогулочные веранды допускается использовать и для проведения физкультурных занятий.
2.2.20. Для занятий детей с использованием компьютеров необходимо специальное помещение. Оптимальная ориентация помещений для работы с компьютерами - северная, северо-восточная. Его оборудование должно соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к условиям работы с вычислительной техникой. Ввод в эксплуатацию помещений для занятий детей с компьютерами должен осуществляться только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о его соответствии санитарным правилам.
2.2.21. В зданиях ДОУ допускается размещение плавательного бассейна с ванной 3 х 6 (7) м или 6 х 10 (12,5) м и переменной глубиной от 0,6 до 0,8 м.
По периметру ванны необходимо оборудовать обходные дорожки шириной не менее 0,75 м, со стороны выхода из душевых - 1,5 м. В местах выхода из душевой на обходную дорожку устанавливают ножные ванны длиной и шириной не менее 0,8 м и глубиной 0,1 м.
В состав помещений бассейна входят зал с ванной, две раздевальные с душевыми и туалетом, комната тренера, комната медсестры, лаборатория анализа воды, узел управления, технические помещения, связанные с обслуживанием бассейна.
2.2.22. В ДОУ независимо от его вместимости следует предусмотреть медицинский блок, состоящий

из медицинского кабинета, процедурной и изолятора (приложение 4). Медицинский блок размещают на первом этаже в непосредственной близости от входа в здание. Медицинский кабинет должен иметь самостоятельный вход из коридора и размещаться смежно с палатой (одной из палат) изолятора.
В состав изолятора входят приемная, палаты, туалет. Число мест в палатах изолятора составляет 1,5% от вместимости 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 ДОУ, построенных по старым проектам, допускается медицинский блок, состоящий из медицинского кабинета и изолятора.
2.2.23. В зданиях ДОУ следует предусмотреть служебный вход и
2 холл площадью 12-18 м . Площади служебно-бытовых помещений и их набор представлены в приложении 5. В состав служебно-бытовых
2 помещений входит методический кабинет площадью не менее 12 м .
2.2.24. В ДОУ необходимо предусматривать пищеблок, работающий на сырье или полуфабрикатах. Пищеблок размещают на первом этаже.
Не следует размещать производственные и складские помещения для хранения пищевых продуктов (сухих, сыпучих) в подвальных и полуподвальных помещениях.
2.2.25. В состав пищеблока, работающего на сырье, входят горячий цех, раздаточная, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, овощной цех, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение для хранения скоро- и особоскоропортящихся продуктов с холодильными камерами (мясо-рыбная, гастрономия, молочно-жировая, фруктовая), загрузочная, моечная обменной тары, комната персонала, раздевалка, душевая и туалет для персонала.
2.2.26. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающую встречные потоки сырой и готовой продукции.
2.2.27. Для пищеблока, работающего на полуфабрикатах, следует предусмотреть горячий цех, холодный цех (разделенные перегородкой), помещение для хранения сыпучих продуктов, холодильные камеры для хранения продуктов, моечную кухонной посуды, моечную обменной тары. Пищеблок, работающий на полуфабрикатах, должен получать очищенные овощи и полуфабрикаты высокой степени готовности.
2.2.28. Моечные кухонной посуды и обменной тары не допускается размещать в одном помещении. Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей и охлаждаемые камеры изолируют от кухни. Не допускается размещать их под моечными, душевыми и санитарными узлами, а также производственными помещениями с трапами.
2.2.29. В городских ДОУ вместимостью 190 и более мест для вертикальной транспортировки пищи на 2-3 этажи рекомендуется предусматривать грузовые подъемники.
2.2.30. В помещении пищеблока устанавливают оборудование, работающее на электричестве. Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.
2.2.31. Не следует располагать окна кухни, постирочной и туалетных под окнами помещений групповых (игровых) спален.
2.2.32. В ДОУ 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 6.

Не следует использовать постирочную для стирки белья от других учреждений.
2.2.33. Изменение планировки помещений или использование помещения ДОУ 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-эпидемиологического заключения.

_____

Для детей ясельного возраста до 1 года рекомендуется два спальных помещения.
2.3. Требования к внутренней отделке помещений
2.3.1. Стены помещений ДОУ должны быть гладкими и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Их окрашивают красками или используют иные отделочные материалы, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение.
2.3.2. 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; в заготовочной пищеблока и залах с ваннами бассейна - на высоту 1,8 м.
2.3.3. В помещениях ДОУ, 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 помещений для музыкальных и гимнастических занятий следует окрашивать в светлые тона с коэффициентом отражения 0,6-0,8.
2.3.4. Для отделки потолков в помещениях с обычным режимом эксплуатации используют меловую или известковую побелку. Допускается применение водоэмульсионной краски.
Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевые, постирочные, умывальные, туалеты и др.) окрашивают масляной краской.
2.3.5. 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.
Полы в помещениях пищеблока, постирочной, гладильной, подсобных помещениях, туалетной выстилают керамической или мозаичной шлифованной метлахской плиткой.
В помещениях душевых и постирочных, моечных и заготовочном цеху пищеблока полы оборудуют сливными трапами с соответствующими уклонами полов к отверстиям трапов.
2.4. Требования к оборудованию помещений
2.4.1. Оборудование основных помещений должно соответствовать росту и возрасту детей, учитывать гигиенические и педагогические требования. Оборудование и мебель при наличии неисправностей или дефектов не используются.
2.4.2. Приемные и раздевальные оборудуют шкафами для верхней одежды детей и персонала. Шкафы для верхней одежды и обуви детей оборудуют сушильными устройствами. При их отсутствии устанавливают специальные сушильные шкафы.
Шкафы для одежды и обуви следует закреплять и оборудовать индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый индивидуальный шкаф маркируется.
Для осмотра и переодевания детей раннего ясельного возраста помещение приемной оборудуют пеленальными столами, рабочими столами и стульями, умывальной раковиной, шкафом для одежды

матерей. Необходимо предусмотреть отдельное помещение для грудного кормления детей.
В раздевальной устанавливают специальный стеллаж для игрушек, используемых на прогулке.
2.4.3. В групповых для детей раннего ясельного возраста устанавливают в светлой части помещения групповой манеж размером 6,0 x 5,0 м с высотой ограждения 0,4 м, длинной стороной параллельно окнам и на расстоянии от них не менее 1,0 м. Для ползания детей на полу выделяют место, ограниченное барьером, устанавливают горки с лесенкой высотой не более 0,8 м и длиной ската 0,9 м, мостики длиной 1,5 м и шириной 0,4 м с перилами высотой 0,45 м.
Вблизи буфетной устанавливают пеленальные столы и специальные столики с выдвижными креслами для кормления детей 8-12 месяцев (высота столика - 0,7-0,75 м, высота сидения от верхней кромки стола - 0,2 м). Пеленальный стол располагают вблизи умывальника, над которым оборудуется вешалка для полотенец. Возле пеленального стола устанавливают бак с крышкой для грязного белья.
2.4.4. В групповых помещениях для детей 1,5 лет и старше столы и стулья устанавливают по числу детей в группах: 4-местные столы - для детей младшей и средней групп, 2-местные столы с изменяющимся наклоном крышки до 30° - для детей старшей и подготовительной групп.
2.4.5. Стулья должны быть в комплекте со столом одной группы мебели, которая должна быть промаркирована. Подбор мебели для детей следует проводить с учетом антропометрических показателей (таблица 2.4.1).
Таблица 2.4.1
Основные размеры столов и стульев для детей ясельного и дошкольного возраста +----------
----------+ |Группа роста детей (мм)|Группа мебели|Высота стола| Высота стула | | |
| (мм) | (мм) | +----------+----------+----------+----------| |до 850 |00 |340 |180 | +----------
+----------+----------+----------| |свыше 850 до 1000 |0 |400 |220 | +----------+----------+----------
-+----------| |1000-1150 |1 |460 |260 | +----------+----------+----------+----------| |1150-1300 |2
|520 |300 | +----------+----------+----------+----------| |1300-1450 |3 |580 |340 | +----------
----------+
Для организации настольных игр детей 1,5-3 лет используют подоконные ленточные и учебные столы.
2.4.6. Для детей 1,5-3 лет в групповых следует предусмотреть физкультурное оборудование: лестницу-стремянку (высота - 1,0 м, ширина - 0,9 м, расстояние между перекладинами - 0,13 м), гимнастическую стенку (высота - 1,5 м, ширина - 1,3 м, расстояние между перекладинами - 0,15 м), снаряды для пролезания, ребристые доски, гимнастические скамейки и т. п.
Физкультурное оборудование и инвентарь для детей ясельного и дошкольного возраста следует сгруппировать в виде спортивного уголка.
2.4.7. При оборудовании групповой соблюдают следующие требования:
- столы для занятий устанавливают вблизи светонесущей стены при обязательном левостороннем освещении рабочего места;
- для леворуких детей индивидуальные рабочие места организуют с правосторонним освещением рабочего места;
- четырехместные столы устанавливают не более чем в 2 ряда;
- двухместные столы - не более чем в 3 ряда;
- расстояние между рядами столов - не менее 0,5 м;
- расстояние первого ряда столов от светонесущей стены - 1 м;
- расстояние от первых столов до настенной доски - 2,5-3 м (угол рассматривания должен составлять не менее 45°).
Размер настенной доски - 0,75-1,5 м, высота нижнего края настенной доски над полом - 0,7-0,8 м.
На занятиях 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.
2.4.8. Мягконабивные и пенолатексные ворсованные игрушки для детей дошкольного возраста следует использовать только в качестве дидактических пособий.
2.4.9. Для показа диафильмов используют стандартные проекторы и экраны с коэффициентом отражения 0,8. Высота подвеса экрана над полом должна быть не менее 1 м и не более 1,3 м. Не следует осуществлять показ диафильмов непосредственно на стене. Соотношение расстояния проектора от экрана и расстояния зрителей первого ряда от экрана представлено в таблице 2.4.2.
Таблица 2.4.2
Требования к организации просмотра диафильмов +----------+ |Расстояние проектора от| Ширина экранного | Расстояние 1 ряда | | экрана (м) | изображения (м) | от экрана (м) | +----------+----------+----------| |4,0 |1,2 |2,4 | +----------+----------+----------| |3,5 |1,0 |2,1 | +----------+----------+----------| |3,0 |0,9 |1,8 | +----------+----------+----------| |2,5 |0,75 |1,5 | +----------+----------+----------| |2,0 |0,6 |1,2 | +----------+
2.4.10. Для просмотра телевизионных передач и видеофильмов используют телевизоры с размером экрана по диагонали 59-69 см. Высота их установки - 1-1,3 м. При просмотре телепередач детей располагают на расстоянии не ближе 2-3 м и не дальше 5-5,5 м от экрана. Стулья устанавливают в 4-5 рядов (из расчета на одну группу); расстояние между рядами стульев - 0,5-0,6 м; рассаживают детей с учетом роста.
2.4.11. Оборудование и эксплуатация компьютерного класса (кабинета) должны соответствовать действующим санитарным правилам.
2.4.12. При организации экологических пространств (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;
- недопустимы больные, агрессивные и непредсказуемые в своем поведении животные, а также ядовитые и колючие растения;
- животных принимают с разрешения ветеринарного надзора (постановка на учет, своевременные прививки, гигиенические процедуры);
- недопустимо принимать бродячих животных;
- подбор животных осуществляют с учетом возраста и состояния здоровья детей;
- 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;
- уборку за животными и уход за растениями (кроме полива) осуществляет только персонал ДОУ.
Комната природы оборудуется с обязательной подводкой горячей и холодной воды, канализованием, устройством стеллажей для хранения инвентаря и корма.
2.4.13. Спальни оборудуют стационарными кроватями. Кровати для детей до 3 лет должны иметь:
- длину - 120 см;
- ширину - 60 см;
- высоту ограждения от пола - 95 см;
- ложе с переменной высотой от пола - на уровне 30 см и 50 см.
Следует предусмотреть возможность уменьшения высоты бокового ограждения не менее чем на 15 см.
Возможность использования новых типов облегченных трансформируемых одноуровневых кроватей допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения об их соответствии

действующим санитарным правилам.
2.4.14. Длина кровати для детей 3-7 лет составляет 140 см, ширина - 60 см и высота - 30 см. Во избежание травматизма детей стационарные двухъярусные кровати не используют. В ДОУ, выстроенных по старым типовым проектам, при отсутствии спален допускается организовывать дневной сон для детей в групповых помещениях на раскладных кроватях с жестким ложем.
2.4.15. 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.
2.4.16. Использование встроенной мебели допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.
2.4.17. 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.
2.4.18. 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 надежно закреплено.
В туалетных для детей ясельного возраста до 1,5 лет устанавливают стеллажи с ячейками для хранения горшков. Горшки должны быть промаркированы.
Хранение одноразовых подгузников в помещениях с повышенной влажностью воздуха не допускается.
2.5. Требования к естественному и искусственному освещению помещений
2.5.1. Основные помещения ДОУ должны иметь естественное освещение.
2.5.2. Неравномерность естественного освещения основных помещений не должна превышать 3 : 1. Величина коэффициента естественной освещенности (КЕО) в групповых, спальнях, медицинской комнате, палатах изолятора, помещениях для музыкальных и физкультурных занятий, в компьютерном классе - не менее 1,5%, в раздевальной - не ниже 1,0%.
Освещение вторым светом допускается только в помещениях туалетных, приемных и раздевальных, расположенных в IА, IБ и IГ климатических подрайонах, II и III климатических районах. Помещения буфетных, кладовых и туалетных для персонала допускается устраивать без естественного освещения.
2.5.3. 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 оконного 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 (поплин, 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 спальных помещениях допускается лишь во время сна детей, в остальное время шторы раздвигают, обеспечивая инсоляцию помещения.
2.5.4. При одностороннем освещении глубина групповых помещений - не более 6 м. При большей глубине помещений необходимо двустороннее параллельное или угловое расположение окон (обеспечивающее сквозное проветривание). Переплеты окон не должны иметь мелких решеток.
2.5.5. 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 65-70 см от пола и в уголках природы.
2.5.6. При проведении занятий в условиях недостаточного естественного освещения необходимо дополнительное искусственное освещение.
2.5.7. Источники искусственного освещения должны обеспечивать достаточное и равномерное освещение всех помещений. Преимущество имеет люминесцентное освещение. Уровни искусственной освещенности в основных помещениях представлены в таблице 2.5.1.
Таблица 2.5.1
Нормативы искусственной освещенности в основных помещениях (при использовании люминесцентных ламп) +----------+ | N | Наименование |Освещенность,| Поверхности, к которым | |п/п| помещений | не менее |относятся нормы освещенности| | | | (в лк) | | +---+--------------------+------------+--------------------------| |1. |Раздевальная |200 |На полу | | |(приемная) | | | | | | | | | |Групповая (игровая),|300 |Горизонтальные поверхности | | |компьютерный класс | |на уровне 0,5 м от пола | | | | | | |Спальня, зал для |75 |-"- | | |музыкальных и | | | | |физкультурных | | | | |занятий, веранда | | | | | | | | |Туалетная |75 |На полу | | | | | | |Буфетная |200 |Горизонтальные поверхности | | | | |на уровне 0,8 м от пола | +---+--------------------+------------+--------------------------| |2. |Кабинет врача |300 |Горизонтальные поверхности | | | | |на уровне 0,8 м от пола | | | | | | |Изолятор |200 |0,5 м от пола | +----------+
При использовании ламп накаливания нормы освещенности уменьшаются вдвое.
2.5.8. Осветительная арматура должна обеспечивать равномерный рассеянный свет. Выбор ламп и размещение светильников осуществляются в соответствии с таблицей 2.5.2.
2.5.9. При использовании ламп накаливания уровень освещенности должен составлять не менее 150 лк. Лампы накаливания должны иметь защитную арматуру (светильник).
Искусственное освещение в помещениях для занятий с компьютерами обеспечивают системой общего равномерного освещения. В качестве источников света используют лампы типа ЛБ, светильники серии ЛПО36 с зеркализованными решетками.
2.5.10. Не следует использовать в одном помещении люминесцентные лампы и лампы накаливания одновременно. Использование новых типов ламп и/или светильников допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.
Таблица 2.5.2
Требования к искусственному освещению основных помещений
(при использовании люминесцентных ламп) +----------+ | Помещения | Система освещения |Размещение светильников| +--------------------+----------------------+--------------------------| | Групповые, | Общее | Вдоль | | игровые, | равномерное | преимуществнного | | раздевальные | | расположения рядов, | | | | столов, параллельно | | | | длинной стороне | | | | помещения | +--------------------+--------------------+----------------------| |Спальные помещения,| Общее равномерное + | Вдоль | | веранды | дежурное (ночное) | преимуществнного | | | | размещения | | | | оборудования | +--------------------+--------------------+----------------------| |Зал для музыкальных| Общее равномерное | Любое | | и физкультурных | | | | занятий | | | +--------------------+--------------------+----------------------| | Изолятор | Общее равномерное |Вдоль прохода и шкафов | +----------+
2.5.11. В помещениях с постоянным пребыванием детей закрывающиеся штепсельные розетки и выключатели устанавливают на высоте 1,8 м от пола. В залах для физкультурных занятий светильники и окна должны иметь защитные устройства.
2.5.12. В районах севернее 65° с. ш. в системе общего освещения основных помещений устанавливают источники ультрафиолетового излучения, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам. В групповых, спальнях, палатах изолятора или фотариях устанавливают 1 лампу из
2 2 расчета на 5 м площади при экспозиции 240 мин. или на 10 м площади при экспозиции 480 мин. в

течение дня (высота подвеса 2,5 м).
2.5.13. Все источники искусственного освещения содержат в исправном состоянии. Шумящие люминесцентные лампы следует немедленно заменять. Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы собирают в специально выделенном помещении и вывозят из здания ДОУ. Их хранение в помещениях и на территории ДОУ недопустимо.
2.5.14. Чистку оконных стекол следует производить не реже 2 раз в год, осветительной арматуры и светильников - не реже 2 раз в год.
2.5.15. В производственных помещениях пищеблока светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.
2.6. Требования к отоплению и вентиляции
2.6.1. Здания ДОУ оборудуют системами центрального отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях.
2.6.2. Теплоснабжение зданий ДОУ следует предусматривать от тепловых сетей ТЭЦ, районных и местных котельных с резервным вводом. Допускается применение автономного или газового отопления.
В сельской местности в одноэтажных малокомплектных ДОУ по согласованию с учреждениями госсанэпиднадзора и пожарной инспекции допускается печное отопление. Не следует устанавливать железные печи.
2.6.3. В качестве нагревательных приборов могут использоваться радиаторы, трубчатые нагревательные элементы, встроенные в бетонные панели.
2.6.4. Температура поверхности обогревательных приборов должна быть не более 80°С.
Во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы следует ограждать съемными деревянными решетками.
Не следует использовать ограждения из древесно-стружечных плит и др. полимерных материалов.
В угловых помещениях температура воздуха должна быть на 2°С выше.
2.6.5. В зимний период температура пола в групповых помещениях, расположенных на первых этажах здания, должна быть не менее 22°С.
2.6.6. Относительная влажность воздуха в помещениях с пребыванием детей должна быть 40-60%, в кухне и постирочной - 60-70%.
2.6.7. 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 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 учетом возраста детей).
Широкая односторонняя аэрация всех помещений в теплое время года допускается в присутствии детей.
Проветривание через туалетные комнаты не допускается.
2.6.8. В помещениях спален сквозное проветривание проводят до укладывания детей.
В холодное время года фрамуги, форточки закрывают за 10 мин. до отхода ко сну детей; открывают во время сна с одной стороны и закрывают за 30 мин. до подъема.
В теплое время года сон (дневной и ночной) организуют при открытых окнах (избегая сквозняка).
2.6.9. Помещения с постоянным пребыванием детей (групповые, игровые, спальни, комнаты для музыкальных и физкультурных занятий и др.) следует обеспечивать чистым свежим воздухом.

Кратность обмена воздуха в 1 час представлена в таблице 2.6.1.

Таблица 2.6.1

Температура воздуха и кратность воздухообмена в основных помещениях +----------+ | Помещения |Температура воздуха, |Кратность обмена воздуха в| | | °С | 1 час | | +--------------------+-------------------------| | | в IA, |во II, III |в IA, Б, Г| в других, за | | | IБ, IГ | климатич. | |исключением IA,| | |климатич.| районах и | | Б, Г | | | под- |IB, IД под-+----------+--------------| | | районах | районах |при-| вы- | при- | вы- | | | | ток|тяжка| ток | тяжка | +------------------+---------+-----------+----+-----+------+--------| |Приемные, игровые | | | | | | |ясельных групп | | | | | | | | | | | | | | | | |- младшей |24 |23-22 |2,5 |1,5 |- |1,5 | |- средней и старшей|23 |22-21 |2,5 |1,5 |- |1,5 | +------------------+---------+-----------+----+-----+------+--------| |Приемные, игровые | | | | | | |младшей дошкольной | | | | | | |группы |23 |22 |2,5 |1,5 |- |1,5 | +------------------+---------+-----------+----+-----+------+--------| |Групповые, | | | | | | |раздевальные | | | | | | | | | | | | | | | | |- младшей, средней |22 |21 |2,5 |1,5 |- |1,5 | |- старшей, | | | | | | |подготовительной |21 |20 |2,5 |1,5 |- |1,5 | +------------------+---------+-----------+----+-----+------+--------| |Спальни ясельных | | | | | | |групп |20 |19-18 |2,5 |1,5 |- |1,5 | +------------------+---------+-----------+----+-----+------+--------| |Спальни | | | | | | |дошкольных групп |20 |19 |2,5 |1,5 |- |1,5 | +------------------+---------+-----------+----+-----+------+--------| |Туалетные ясельных | | | | | | |групп |23 |22-19 |- |1,5 |- |1,5 | +------------------+---------+-----------+----+-----+------+--------| |Туалетные | | | | | | |дошкольных групп |21 |20 |- |1,5 |- |1,5 | +------------------+---------+-----------+----+-----+------+--------| |Залы для | | | | | | |музыкальных и | | | | | | |гимнастических | | | | | | |занятий |20 |19 |2,5 |1,5 |- |1,5 | +------------------+---------+-----------+------------------------| |Прогулочные | | | по расчету, но не менее | |веранды |12 |- | 3 | | | | 20 м на 1 ребенка | +------------------+---------+-----------+------------------------| |Помещение бассейна |29 |29 | -"- | +------------------+---------+-----------+------------------------| |Медицинские | | | | | | |помещения |23 |22 |2,5 |1,5 |- |1,5 | +------------------+---------+-----------+------------------------| |Отапливаемые | | | по расчету, но не менее | |переходы |18 |15 | 3 | | | | | 20 м на 1 ребенка | +----------+

2.6.10. Температура воздуха должна быть дифференцирована в зависимости от назначения помещения и возраста детей согласно таблицам 2.6.1, 2.6.2.

В угловых помещениях температура воздуха должна быть на 2°С выше.

Таблица 2.6.2

Оптимальные и допустимые параметры температуры и относительной влажности воздуха в помещениях для занятий с компьютерами +----------+ | Оптимальные параметры | Допустимые параметры | +-------------------------------+-------------------------------| | температура | относительная | температура | относительная | | воздуха (°С) | влажность (%) | воздуха (°С) | влажность (%) | +---------------+-----------------+-----------------+---------------| |19 |62 |18 |39 | +---------------+-----------------+-----------------+---------------| |20 |58 |22 |31 | +---------------+-----------------+-----------------+---------------| |21 |55 | | | +----------+

Примечание. Скорость воздуха - не более 0,1 м/сек.

2.6.11. 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 м.

2.6.12. При умеренной двигательной активности детей их следует одевать в зависимости от температуры воздуха в помещении (таблица 2.6.3).

Таблица 2.6.3

Требования к одежде детей 3-7 лет в помещении +----------+ | Температура| Одежда |Допустимое | |воздуха (°С)| |число слоев| | | одежды в | | | | области | | | | туловища | +------------+---+-----------| |18-20 |Хлопчатобумажное белье, платье из|2-3 | | |полушерстяной или толстой| | | |хлопчатобумажной ткани, колготы, для| | | |старших дошкольников гольфы, на ногах| | | |туфли | | +------------+---+-----------| |21-22

|Хлопчатобумажное белье, платье (рубашка)|2 | | |из тонкой хлопчатобумажной ткани с| | | |коротким рукавом, гольфы, на ногах| | | |легкие туфли или босоножки | | +----------+----------+----------| |23 и выше |Тонкое хлопчатобумажное белье или без|1-2 | | |него, легкое платье, летняя рубашка без| | | |рукавов, носки, на ногах босоножки | | +----------+----------+

2.7. Требования к водоснабжению и канализации

2.7.1. Здания ДОУ оборудуют системами хозяйственно-питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с гигиеническими требованиями к планировке и застройке городских и сельских поселений.

2.7.2. Учреждения должны быть обеспечены доброкачественной питьевой водой в соответствии с действующими санитарными правилами.

2.7.3. Водоснабжение и канализация в ДОУ должны быть централизованными.

2.7.4. При отсутствии централизованных сетей водопровода и канализации выбор и устройство местных систем водоснабжения и канализации допускаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

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

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

2.7.7. 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 37°С и не выше 60°С.

2.7.8. К системе горячего водоснабжения следует присоединять нагревательные приборы, установленные в шкафах для сушки верхней одежды и обуви детей в приемных и раздевальных, а также полотенцесушители в туалетных комнатах.

2.7.9. Допускается организация автономной системы горячего водоснабжения.

2.8. Требования к санитарному содержанию помещений и дезинфекционные мероприятия

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

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

Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую простирывают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Стулья, пеленальные столы, манежы и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые 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 разрешенных препаратов.

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

2.8.3. В помещениях, где оборудованы уголки живой природы, проводят ежедневную влажную уборку, чистку клеток, кормушек, замену подстилок, мытье поилок и смену в них воды. Один раз в две недели клетки, кормушки, поилки необходимо дезинфицировать с последующей промывкой проточной водой и высушиванием. После дезинфекции в клетку кладут чистую подстилку и корм.
2.8.4. Санитарно-техническое оборудование подлежит обеззараживанию независимо от эпидемиологической ситуации. Сиденья на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом ежедневно. Горшки моют после каждого пользования при помощи квачей и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день квачами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств (приложение 3).
2.8.5. Уборочный инвентарь для туалета (тряпки, ведра, щетки) маркируют ярким цветом и хранят в туалетной комнате в специальном щкафу. Весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.
2.8.6. Дезинфицирующие растворы (в темной посуде) и моющие средства хранят в местах, не доступных детям.
2.8.7. Генеральную уборку всех помещений и оборудования 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).
2.8.8. При осложнении эпидемиологической ситуации в ДОУ в целях предупреждения распространения инфекции проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями госсанэпиднадзора.
2.8.9. 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 механические методы (липкие ленты, мухоловки). Разрешенные химические средства по борьбе с мухами используют в установленном порядке.
2.8.10. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.
Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится не реже 2 раз в год.
2.8.11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании групповых ячеек.
2.8.12. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моют в течение 15 мин. проточной водой (температура 37°С) с мылом и затем высушивают на воздухе. Во время мытья резиновых, пенополиуретановых, пенолатексных, пластизольных игрушек необходимо их тщательно отжимать.
2.8.13. Игрушки моют ежедневно в конце дня, а в ясельных группах - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.
2.8.14. Пенолатексные ворсованные игрушки обрабатывают согласно инструкции завода-изготовителя.
2.8.15. В ДОУ не допускается организация пунктов проката и обмена игр, игрушек и др. инвентаря.
2.8.16. Подлежат дезинфекции медицинские инструменты многоразового пользования в соответствии с действующими нормативными документами Минздрава России.
Предпочтительно использовать стерильный инструментарий разового пользования с последующим обеззараживанием и утилизацией.
2.8.17. Смену постельного белья, полотенец проводят по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируют. Постельное белье, кроме наволочек, маркируют у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляют в мешках и хранят в шкафах.

2.8.18. Белье после употребления складывают в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляют в постирочную (или в специальное помещение). Матерчатые мешки сдают в стирку, клеенчатые и пластиковые обрабатывают горячим мыльным или содовым раствором.
2.8.19. 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.
2.8.20. Мочалки для мытья детей (число мочалок соответствует количеству детей в группе) после пользования замачивают в дезинфицирующем растворе в течение 15 мин., промывают проточной водой, просушивают и хранят в чистых матерчатых мешках.
2.8.21. По мере необходимости в ДОУ следует проводить дезинсекцию и дератизацию.
2.9. Профилактика контагиозных гельминтозов (энтеробиоз и гименолепидоз)
2.9.1. Для профилактики энтеробиоза и гименолепидоза проводят меры по оздоровлению источников инвазии и предупреждению передачи возбудителя, гигиеническое воспитание и обучение медицинского и другого обслуживающего персонала.
2.9.2. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами следует осуществлять одновременным обследованием всех детей и всего персонала ДОУ один раз в год. На пораженность острицами проводят троекратное обследование детей и сотрудников через 1-3 дня; на пораженность карликовым цепнем - через 10-20 дней.
2.9.3. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале "Инфекционные заболевания" и проводят медикаментозную терапию силами медицинского персонала ДОУ.
2.9.4. При однократном обследовании детей и сотрудников и выявлении 20% и более инвазированных острицами проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала ДОУ. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с порядком, установленным Минздравом России.
2.9.5. При неблагополучной ситуации по контагиозным гельминтозам профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и 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 дней начиная с первого дня лечения одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;
- 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.
2.9.6. Заключительная дезинвазия проводится на третий день после окончания курса лечения. Одновременно производят замену песка в песочницах.
2.10. Требования к организации питания
2.10.1. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.
2.10.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару изготавливают из материалов,

имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам, и маркируют для сырых и готовых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблоков изложены в приложении 7.

2.10.3. Для приготовления пищи используют электрооборудование (соковыжималки, миксеры, протирочные машины и т. д.) и электрические плиты. В газифицированных районах допускается установка газовых плит. В сельских ДОУ вместимостью до 50 мест допускается применение кухонных плит на твердом топливе с топкой, выходящей в отдельное помещение. Во вновь строящихся и реконструируемых учреждениях не допускается устанавливать плиты, работающие на угле, дровах твердом топливе. Помещение кухни оборудуют вытяжной вентиляцией.

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

В буфетных, моечных столовой и кухонной посуды, а также возле всех ванн, которые используют для обработки инвентаря, вывешивают инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентраций 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 емкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.

2.10.5. Для мытья кухонной посуды используют металлические ванны типа ВМ-1, ВМ-2, ВМ-1А, ВМ-2А (не менее 2 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°С.

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.

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

2.10.7. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь: лопатки, мешалки и др. - после мытья в первой ванне с горячей водой (50°С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65°С во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.

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

2.10.8. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, 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- или 3-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждого группового помещения.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.
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 очистки 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 (приложение 3).
2.10.9. В ясельных группах бутылочки после молочных смесей промывают теплой проточной водой с помощью ерша и моющих средств, затем стерилизуют в автоклаве при температуре 120°С в течение 45 минут или кипятят в воде в течение 15 минут и хранят в промаркированной закрытой эмалированной посуде. Ерши после использования промывают проточной водой и кипятят 30 минут, высушивают и хранят в сухом виде.
Соски после употребления промывают, замачивают в 2% растворе питьевой соды в течение 15-20 минут, потом промывают водой, кипятят 3 минуты в воде и хранят в промаркированной емкости с закрытой крышкой.
2.10.10. 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 эпидситуации кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением кальцинированной соды или замачивают в дезинфицирующем растворе, затем простирывают в конце дня с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.
2.10.11. 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% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.
2.10.12. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т. п. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
2.10.13. В помещениях пищеблока проводят санитарно-профилактические мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами, а при их появлении - истребительные с использованием разрешенных химических препаратов в порядке, установленном Минздравом России.
2.10.14. 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 2.10.1).
Таблица 2.10.1
Нормы физиологических потребностей детей в пищевых
веществах и энергии (в день)* +----------+ |Возраст

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

_____

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

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

Величины потребностей в белке даны для вскармливания детей материнским молоком или заменителем женского молока с биологической ценностью (БЦ) белкового компонента более 80%; при вскармливании молочными продуктами с БЦ менее 80% указанные величины необходимо увеличить на 20-25%.

2.10.15. Организация рационального питания детей предусматривает строгое выполнение режима. Для детей начиная с 9-месячного возраста оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4 часов. В ДОУ 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 зависимости от их времени пребывания в ДОУ представлено в таблице 2.10.2.

Таблица 2.10.2 +----------+ | Для детей с | Для детей с | Для детей с | Для детей с | |круглосуточным| дневным | дневным | ночным | | пребыванием и| пребыванием | пребыванием | пребыванием | | ДОУ |в ДОУ - 10 час.|в ДОУ - 12,5 час.| в ДОУ | +----------+----------+----------+----------| |завтрак - 25% |завтрак - 25% |завтрак - 25% | | |обед - 35% |обед - 35% |обед - 35% |ужин - 25% | |полдник - 15% |полдник - 15% |полдник - 20-25% | | |ужин - 25% | | | | +----------+

В суточном рационе допускается отклонение калорийности на +-5%.

В ДОУ с круглосуточным пребыванием за 1 час до ночного сна рекомендуется выдавать детям стакан молока или кисломолочного продукта.

Для групп кратковременного пребывания детей в ДОУ (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.

2.10.16. Питание детей первого года жизни назначают индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими нормативами и своевременным введением всех видов прикорма (приложения 8, 9). Молочные продукты и молочные смеси должны поступать из молочной кухни, в случае их отсутствия следует пользоваться готовыми смесями, имеющими санитарно-эпидемиологическое заключение. Питание, полученное из молочной кухни, хранится в холодильнике (по группам) в пределах сроков реализации. Перед кормлением детей его подогревают на водяной бане (температура воды +50°С) в течение 5 минут или в электронагревателе для детского питания до температуры +37°С. Подогрев производят в буфетной группового помещения.

Расчет питания детям первого года жизни проводят при поступлении в ДОУ исходя из потребности в основных веществах на 1 кг массы тела (табл. 2.10.1), затем не реже 1 раза в месяц детям с проявлениями гипотрофии, недоношенным - не реже 1 раза в 10-15 дней.

Для каждого ребенка в возрасте до 9 месяцев ведется лист питания, в котором отмечают фактическое количество съедаемой пищи по каждому виду непосредственно после кормления, стул

ребенка, наличие срыгиваний, рвоты, периодически (не реже 1 раза в месяц) отмечают динамику массы тела. По этим данным медицинский персонал производит расчеты и корректировку питания. Необходимо иметь сводный лист питания группы детей, где для каждого ребенка указаны часы кормления и назначенное питание.

2.10.17. В каждом учреждении следует иметь примерное 10-дневное или 2-недельное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания (приложение 10). Примерное меню должно быть согласовано с учреждениями госсанэпиднадзора. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и приготовления блюд, представлен в приложении 11.

Такие продукты, как хлеб, крупы, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи включают в меню ежедневно, а остальные продукты (творог, сыр, яйцо) - 2-3 раза в неделю. В течение декады ребенок должен получить количество продуктов в полном объеме в расчете установленных норм.

2.10.18. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Рекомендуемые объемы порций для детей разного возраста представлены в таблице 2.10.3.

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

При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (приложение 12) в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

Таблица 2.10.3 Рекомендуемые объемы порций для детей +----------+ | Наименование блюд | Вес (г) | | +----------| | | возраст детей | | +----------| | | 1 г. - |1 г. 7 м. -|3 г. 1 м. -|5 л. 1 м. -| | |1 г. 6 м.| 3 г. | 5 л. | 7 л. | +----------+---------+----------+----------+----------| |Завтрак | | | | | +----------+---------+----------+----------+----------| |Каша, овощное блюдо |130 |150 |180 |200 | +----------+---------+----------+----------+----------| |Яичное, творожное, | | | | | |мясное, рыбное блюдо|50 |60 |70 |80 | +----------+---------+----------+----------+----------| |Салат овощной |20 |30 |40 |50 | +----------+---------+----------+----------+----------| |Кофе, чай, молоко |100 |150 |180 |200 | +----------+---------+----------+----------+----------| |Обед | | | | | +----------+---------+----------+----------+----------| |Салат, закуска |30 |40 |50 |60 | +----------+---------+----------+----------+----------| |Первое блюдо |100 |150 |180 |200 | +----------+---------+----------+----------+----------| |Блюдо из мяса, рыбы,| | | | | |птицы |50 |60 |70 |80 | +----------+---------+----------+----------+----------| |Гарнир |100 |120 |130 |150 | +----------+---------+----------+----------+----------| |Третье блюдо | | | | | |(напиток) |100 |150 |180 |200 | +----------+---------+----------+----------+----------| |Полдник | | | | | +----------+---------+----------+----------+----------| |Кефир, молоко |150 |150 |200 |200 | +----------+---------+----------+----------+----------| |Булочка, выпечка | | | | | |(печенье, вафли) |40 |60 |70 |90 | +----------+---------+----------+----------+----------| |Блюдо из творога, | | | | | |круп, овощей |50 |60 |70 |100 | +----------+---------+----------+----------+----------| |Свежие фрукты |100 |100 |150 |200 | +----------+---------+----------+----------+----------| |Ужин | | | | | +----------+---------+----------+----------+----------| |Овощное, творожное | | | | | |блюдо, каша |150 |180 |200 |250 | +----------+---------+----------+----------+----------| |Молоко, кефир |150 |150 |200 |200 | +----------+---------+----------+----------+----------| |Свежие фрукты |50 |70 |100 |120 | +----------+---------+----------+----------+----------| |Хлеб на весь день: | | | | | | пшеничный |40 |70 |110 |110 | | ржаной |10 |30 |60 |60 | +----------+---------+----------+----------+----------+

2.10.19. Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов рекомендуется включать в меню соки, свежезамороженные овощи и фрукты при соблюдении сроков их реализации. Для профилактики дефицита витаминов и микронутриентов по назначению врача-педиатра (диетолога) допускается использовать биологически активные добавки (БАД) к пище, имеющие санитарно-

эпидемиологическое заключение, зарегистрированные в Федеральном реестре Минздрава России и предназначенные для использования в питании детей ясельного и дошкольного возраста.
2.10.20. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию холодных напитков (компот и др.) аскорбиновой кислотой (для детей 1-3 лет - 35 мг, 3-6 лет - 50 мг на 1 порцию). Возможно использование поливитаминного напитка "Золотой шар" (15 г на 1 стакан воды) или поливитаминных препаратов (1 драже в день во время или после еды).
Аскорбиновая кислота вводится в компот после его охлаждения до температуры не выше 15°С (перед реализацией).
2.10.21. Еженедельно или 1 раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводит медицинская сестра 1 раз в месяц (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров и угеводов).
Витаминизированные блюда не подогреваются.
2.10.22. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню за время его пребывания в ДОУ.
2.10.23. 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.
2.10.24. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагополучной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 - +6°С. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.
2.10.25. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения (приложение 13).
2.10.26. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяют кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в ДОУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
Урожай овощей и фруктов, собранный на территории ДОУ, допустимо использовать в питании детей только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.
2.10.27. Особоскоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6°С и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил (приложение 14). 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. Требования к условиям хранения продуктов изложены в приложении 15.
2.10.28. Молоко фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут. После кипячения его охлаждают и хранят закрытым крышкой. В случае невозможности использовать молоко тотчас же после получения его хранят в холодильнике

при температуре +4 - +6°С.
2.10.29. 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 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.
2.10.30. 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°С 5-7 минут;
- вторые блюда из вареного мяса (кур), 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; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДОУ;
- 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 не более 3-4 см.
2.10.31. При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.
Фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением обязательно промывают.
В целях профилактики иерсинеоза и псевдотуберкулеза не допускается предварительное замачивание овощей. 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 дня приготовления блюд не допускается.
2.10.32. 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 пакетов или бутылок перед их раздачей.
Прокисшее молоко может быть использовано только для приготовления теста.
2.10.33. В эндемичных по йоду районах используется йодированная поваренная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов.
2.10.34. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:
- не использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;
- не допускается изготовление простокваши-самокваса, творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом из непастеризованного молока, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, форшмаков из сельди, изделий во фритюре, студней, паштетов, заливных блюд (мясные и

рыбные).
В питании детей в ДОУ категорически запрещается использование: грибов, фляжного (бочкового) молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зеленого горошка без термической обработки, кровяных и ливерных колбас, яиц и мяса водоплавающих птиц, рыбы, мяса, не прошедших ветеринарный контроль, консервированных продуктов домашнего приготовления в герметической упаковке; консервов в банках с нарушением герметичности, бомбажных, с ржавчиной, деформированных, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты, загрязненные различными примесями и зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.
2.10.35. 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.;
- закусочные консервы: маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки);
- кулинарные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- копчености;
- майонез, перец, горчицу, хрен, уксус, острые соусы, натуральный кофе.
2.10.36. В ДОУ должен быть организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных правил.
2.11. Требования к медицинскому обеспечению и оценке состояния здоровья детей
2.11.1. Медицинское обеспечение воспитанников ДОУ осуществляется медицинским персоналом, находящимся в штате ДОУ или территориальных лечебно-профилактических учреждений (по договору), организационно-методическая работа по вопросам медицинского обеспечения осуществляется территориальными лечебно-профилактическими учреждениями.
Медицинский персонал ДОУ проводит лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия.
Медицинский персонал наряду с администрацией ДОУ контролирует режим и качество питания, соблюдение требований санитарно-эпидемиологических правил и норм.
Медицинский персонал организует и контролирует профилактическую и текущую дезинфекцию.
2.11.2. Медицинский кабинет должен быть оснащен оборудованием и инструментарием (приложение 16). При наличии достаточных площадей в медицинском блоке ДОУ оборудуют физиотерапевтический кабинет, (приложение 17).
2.11.3. Критерием эффективности лечебно-оздоровительной работы ДОУ служит улучшение состояния здоровья детей. Оценку состояния здоровья детей проводят на основании текущих наблюдений и по итогам профилактических осмотров.
2.11.4. 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.
2.11.5. 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.
2.11.6. Состояние здоровья каждого ребенка 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.

2.11.7. Оценка состояния здоровья коллектива включает следующие показатели:
- общая заболеваемость (уровень и структура);
- острая заболеваемость (уровень и структура);
- заболеваемость детей в случаях, в днях на 1 ребенка;
- процент часто болеющих детей (ЧБД);
- 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.
2.11.8. Для каждой возрастной группы детей составляют комплексный план оздоровительных мероприятий, направленный на снижение заболеваемости и укрепление здоровья детей.
2.11.9. За год, предшествующий поступлению в школу, проводят медицинское обследование детей, а повторный медицинский осмотр - непосредственно перед поступлением в школу.
2.11.10. В начале учебно-воспитательного года для определения 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.
2.12. Требования к организации режима дня и учебных занятий
2.12.1. Режим дня должен соответствовать возрастным особенностям детей и способствовать их гармоничному развитию. Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 3-7 лет составляет 5,5-6 часов. Установленные часы приема пищи необходимо строго соблюдать в соответствии с п. 2.10.14 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 до 1 года, для детей от 1 до 1,5 лет и от 1,5 до 3 лет.
2.12.2. Ежедневная продолжительность прогулки детей составляет не менее 4-4,5 часов. Прогулку организуют 2 раза в день: в первую половину - до обеда и во вторую половину - после дневного сна или перед уходом детей домой. При температуре воздуха ниже -15°С и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулки сокращается. Прогулка не проводится при температуре воздуха ниже -15°С и скорости ветра более 15 м/с для детей до 4 лет, а для детей 5-7 лет при температуре воздуха ниже -20°С и скорости ветра более 15 м/с (для средней полосы).
2.12.3. Во время прогулки с детьми необходимо проводить игры и физические упражнения. Подвижные игры проводят в конце прогулки перед возвращением детей в помещение ДОУ.
2.12.4. Общая продолжительность суточного сна для детей дошкольного возраста 12-12,5 часов, из которых 2,0-2,5 отводятся дневному сну. Для детей от 1 года до 1,5 лет дневной сон организуют дважды в первую и вторую половину дня общей продолжительностью до 3,5 часов. Оптимальным является организация дневного сна на воздухе (на веранде). 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 после сна поднимают раньше. Во время сна детей присутствие воспитателя (или его помощника) в спальне обязательно.
2.12.5. Самостоятельная деятельность детей 3-7 лет (игры, подготовка к занятиям, личная гигиена и др.) занимает в режиме дня не менее 3-4 часов.
2.12.6. Администрация ДОУ несет ответственность за соответствие программ и технологий обучения и воспитания, методов и организации учебно-воспитательного процесса возрастным и психофизиологическим возможностям детей.
Программы, методики и режимы воспитания и обучения в части гигиенических требований допускаются к использованию при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии их санитарным правилам.
2.12.7. Для детей ясельного возраста от 1,5 до 3 лет планируют не более 10 занятий в неделю (развитие речи, дидактические игры, развитие движений, музыкальные и др.) продолжительностью 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 объем недельной образовательной нагрузки, включая занятия 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) - 15, в подготовительной (дети седьмого 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 года жизни - не более 15 минут, для детей 5 года жизни - не более 20 минут, для детей 6 года жизни - не более 25 минут, а для детей 7 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 занятия статического характера проводят физкультминутку.
При проведении занятий с использованием компьютеров, занятий по иностранному языку группу рекомендуется делить на подгруппы.
Занятия по дополнительному образованию (студии, кружки, секции и т. п.) для детей дошкольного возраста недопустимо проводить за счет времени, отведенного на прогулку и дневной сон. Их проводят:
- для детей 4 года жизни - не чаще 1 раза в неделю продолжительностью не более 15 минут;
- для детей 5 года жизни - не чаще 2 раз в неделю продолжительностью не более 25 минут;
- для детей 6 года жизни - не чаще 2 раз в неделю продолжительностью не более 25 минут;
- для детей 7 года жизни - не чаще 3 раз в неделю продолжительностью не более 30 минут.
2.12.8. Занятия физкультурно-оздоровительного и эстетического цикла должны занимать не менее 50% общего времени занятий.
2.12.9. 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 т. п.
2.12.10. Занятия с использованием компьютеров для детей 5-7 лет следует проводить не более

одного в течение дня и не чаще трех раз в неделю в дни наиболее высокой работоспособности: во вторник, в среду и в четверг. После занятия с детьми проводят гимнастику для глаз. Непрерывная продолжительность работы с компьютером на развивающих игровых занятиях для детей 5 лет не должна превышать 10 минут и для детей 6-7 лет - 15 минут. Для детей, имеющих хроническую патологию, часто болеющих (более 4 раз в год), после перенесенных заболеваний в течение 2 недель продолжительность занятий с компьютером должна быть сокращена для детей 5 лет до 7 минут, для детей 6 лет - до 10 минут.
Для снижения утомительности компьютерных занятий необходимо обеспечить гигиенически рациональную организацию рабочего места: соответствие мебели росту ребенка, достаточный уровень освещенности. Экран видеомонитора должен находиться на уровне глаз или чуть ниже, на расстоянии не ближе 50 см. Ребенок, носящий очки, должен заниматься за компьютером в них. Недопустимо использование одного компьютера для одновременного занятия двух или более детей. Занятия детей с компьютером проводят в присутствии педагога или воспитателя (методиста).
2.12.11. Домашние задания воспитанникам ДОУ не задают.
2.12.12. Требования, изложенные в пп. 2.12.7-2.12.11, необходимо выполнять и при организации занятий в группах кратковременного пребывания детей.
2.12.13. В разновозрастных группах продолжительность учебных занятий следует дифференцировать в зависимости от возраста ребенка. С целью соблюдения возрастных регламентов продолжительности занятий их следует начинать со старшими детьми, постепенно подключая к занятию детей младшего возраста.
2.12.14. В середине учебного года (январь - февраль) для воспитанников дошкольных групп организуют недельные каникулы, во время которых проводят занятия только эстетически-оздоровительного цикла (музыкальные, спортивные, изобразительного искусства).
В дни каникул и в летний период учебные занятия не проводятся. Рекомендуется проводить спортивные и подвижные игры, спортивные праздники, экскурсии и др., а также увеличивать продолжительность прогулок.
2.12.15. 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 ребенка или чуть ниже. Если ребенок 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), размещенным вне поля зрения детей. Во избежание отражения солнечных бликов на экране в дневные часы окна следует закрывать легкими светлыми шторами.
2.12.16. 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 быть больше 20 минут в день.

Далее по тексту возрастной состав группы сохраняется.
2.13. Требования к организации физического воспитания
2.13.1. Физическое воспитание детей должно быть направлено на улучшение состояния здоровья и физического развития, расширение функциональных возможностей растущего организма, формирование двигательных навыков и двигательных качеств.
2.13.2. 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 тренажерах, 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 ДОУ.
Для реализации двигательной деятельности детей следует использовать оборудование и инвентарь физкультурного зала и спортивных площадок (приложения 1, 2, 18).
2.13.3. Физическое воспитание детей первого года жизни организуют в форме индивидуальных занятий, включающих комплексы массажа и гимнастики. Врач назначает комплексы строго индивидуально с учетом возраста ребенка, его состояния здоровья, физического и нервно-психического развития.
Врачебные назначения обязательно фиксируют в медицинской карте ребенка.
Занятия с детьми первого года жизни проводят с каждым ребенком индивидуально в групповом помещении ежедневно не ранее чем через 45 минут после еды.
Длительность занятия с каждым ребенком составляет 6-10 минут.
Начиная с 9 месяцев, помимо комплексов гимнастики и массажа, с детьми проводят разнообразные подвижные игры в индивидуальном порядке. Допускается объединение детей в небольшие группы (по 2-3 ребенка).
Для индивидуальных занятий используют стол высотой - 72-75 см, шириной - 80 см, длиной - 90-100 см, покрытый тонким слоем ваты, обшитый клеенкой; стол сверху накрывается пеленкой, которая меняется после каждого ребенка.
При необходимости стол может быть заменен деревянным или фанерным щитом, помещенным поперек детской кроватки на поднятых закрепленных боковых стенках.
2.13.4. С детьми второго и третьего года жизни занятия физическими упражнениями проводят по подгруппам воспитатели 2-3 раза в неделю. Занятия с детьми второго года жизни проводят в групповом помещении, с детьми третьего года жизни - в групповом помещении или в физкультурном зале.
Рекомендуемая наполняемость групп на занятиях физкультурой и их длительность в зависимости от возраста детей представлена в таблице 2.13.1.
Таблица 2.13.1
Наполняемость групп на занятиях физкультурой
и их длительность в зависимости от возраста детей +----------+ | | Возраст детей | | +----------| | |1 г. 3 м. -|1 г. 7 м. -|2 г. 1 м. -|3 г. (вторая| | | 1 г. 6 м. | 2 г. |2 г. 11 м. | половина | | | | | учебного | | | | | | года) | +----------+----------+----------+----------+----------| |Число детей |2-4 |4-6 |8-12 |Вся группа | +----------+----------+----------+----------+----------| |Длительность |6-8 |8-10 |10-15 |15 | |занятия | | | | |(в мин.) | | | | | +----------+----------+----------+----------+----------+
2.13.5. Физкультурные занятия для дошкольников проводят не менее 3 раз в неделю. Длительность занятия зависит от возраста детей и составляет:
- в младшей группе - 15 мин.,
- в средней группе - 20 мин.,
- в старшей группе - 25 мин.,
- в подготовительной группе - 30 мин.
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.
Рекомендации к одежде для занятий физкультурой на воздухе даны в приложении 19.

Занятия на открытом воздухе организуют с учетом местных климатических особенностей. В средней полосе занятия проводят при температуре воздухе до -15°С в безветренную погоду.
В дождливые, ветреные и морозные дни физкультурные занятия проводят в зале.
В теплое время года при благоприятных метеорологических условиях максимальное число занятий физкультурой проводят на открытом воздухе.
2.13.6. Оценку эффективности физкультурного занятия для дошкольников проводят по показателю моторной плотности и среднего уровня частоты сердечных сокращений (ЧСС) у детей.
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., на воздухе - 140-160 уд./мин.; у детей 5-7 лет - в зале 140-150 уд./мин.; на воздухе - 150-160 уд./мин.
2.13.7. 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) ДОУ. Оценку уровня физической подготовленности медицинская сестра вносит в медицинскую карту.
Разрешение на проведение тестирования физической подготовленности детей дает медперсонал ДОУ.
2.13.8. Закаливание детей включает систему мероприятий:
- элементы закаливания в повседневной жизни: умывание прохладной водой, широкая аэрация помещений, правильно организованная прогулка, физические упражнения, проводимые в легкой спортивной одежде в помещении и на открытом воздухе;
- специальные мероприятия: водные, воздушные и солнечные.
2.13.9. 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 ДОУ, со строгим соблюдением методических рекомендаций.
Закаливающие мероприятия меняют по силе и длительности в зависимости от сезона года, температуры воздуха в групповых помещениях, эпидемиологической обстановки.
2.13.10. Для проведения закаливающих мероприятий в каждой групповой ячейке необходимо иметь в наличии:
- маркированные легкие полиэтиленовые баки (2 шт.);
- ковш на 0,5 л воды для контрастных обливаний;
- кувшины или лейки на 2-2,5 л воды для общих обливаний;
- таз полиэтиленовый, глубокий с двумя ручками для местного закаливания (топтания 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.
2.13.11. Для организации плавания детей в бассейне необходимо предусмотреть рациональный набор оборудования и инвентаря (приложение 20).
2.13.12. 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° +- 1°С, температура воздуха в зале с ванной - +29° +- 1°С, в раздевалке с душевой +25° - +26°С.
Перед началом и после занятий в бассейне организуют мытье детей под душем.
Для профилактики переохлаждения детей занятия в бассейне не следует заканчивать холодовой нагрузкой (холодный душ, проплывание под холодной струей, топтание в ванночке с холодной водой).
2.13.13. Продолжительность занятия в бассейне в зависимости от возраста детей составляет:
- в младшей группе - 15-20 мин.,
- в средней - 20-25 мин.,
- в старшей - 25-30 мин.,
- в подготовительной - 25-30 мин.
2.13.14. При использовании сауны с целью закаливания и оздоровления детей необходимо соблюдать следующие требования:
2
- площадь термокамеры должна быть не менее 9,0 м ;
- в термокамере следует поддерживать температуру воздуха в пределах 60-70°С при относительной влажности 15-20%;
- во время проведения процедур необходимо избегать прямого воздействия теплового потока от калорифера на детей;
- калориферы устанавливают в специальном углублении и обязательно используют деревянные загородки для частичного ограждения теплового потока;
- при размещении термокамеры в помещении бассейна необходимо
2 предусмотреть тамбур площадью не менее 6 м , чтобы исключить влияние влажного режима бассейна на температурно-влажностный режим термокамеры;
- продолжительность первого посещения ребенком сауны не должна превышать 3 мин.;
- после пребывания в сауне ребенку следует обеспечить отдых в специальной комнате и питье (чай, соки, минеральная вода).
Присутствие медицинского персонала при проведении занятий в бассейне и при приеме детьми процедур в сауне обязательно.
2.13.15. Дети могут посещать бассейн и сауну только при наличии разрешения врача-педиатра.
2.13.16. 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.
Двигательная активность в организованных формах деятельности должна составлять не менее 50% всего объема суточной двигательной активности, а во время прогулок за территорию ДОУ - 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).
2.13.17. Вся работа по физическому воспитанию проводится с учетом состояния здоровья детей и осуществляется воспитателем по физкультуре и воспитателями групп при регулярном контроле со стороны медицинских работников, методиста (старшего воспитателя) и заведующей ДОУ.
2.13.18. 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.

2.14. Требования к приему детей в дошкольные образовательные учреждения

2.14.1. Перед поступлением ребенка в ДОУ, в том числе и в группы кратковременного пребывания, в ЛПУ проводят профилактический осмотр ребенка в соответствии с действующими нормативными документами.

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

Врач наблюдает за ребенком в период адаптации и дает индивидуальные рекомендации по режиму дня, питанию и оздоровительным мероприятиям.

2.14.3. Ежедневный утренний прием дошкольников в учреждение проводят воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. Медицинская сестра по показаниям осматривает зев, кожу и измеряет температуру тела ребенка. Прием детей в ясельные группы осуществляется лицом, имеющим медицинское образование. Ежедневно осматривается зев, кожные покровы, проводится измерение температуры. Выявленные при утреннем фильтре больные и дети с подозрением на заболевание в ДОУ не принимаются; заболевшие, выявленные в течение дня, изолируются. В зависимости от состояния ребенок остается в изоляторе до прихода родителей или госпитализируется.

2.14.4. Один раз в неделю медицинские работники проводят осмотр детей на педикулез. Результаты осмотра заносят в специальный журнал. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой (для санации).

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

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

2.15. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала

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

Каждый работник ДОУ должен иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

Работники, уклоняющиеся от медосмотров, профессиональной и гигиенической подготовки, не имеющие личной медицинской книжки установленного образца с результатами медосмотров и профессиональной гигиенической подготовки, к работе не допускаются.

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

2.15.2. Персонал ДОУ должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды; коротко стричь ногти.
Перед началом работы необходимо тщательно вымыть руки, надеть чистый халат или другой специальный костюм, иметь сменную обувь; аккуратно подобрать волосы. У технического персонала дополнительно должен быть фартук и косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.
Перед входом в туалетную комнату следует снимать халат и после выхода тщательно вымыть руки с мылом; пользоваться детским туалетом персоналу запрещается.
Перед выходом из ДОУ персонал убирает халат в шкаф для спецодежды.
2.15.3. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются медсестрой на наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний на кожных покровах и опрашиваются на наличие катаральных явлений верхних дыхательных путей с осмотром зева, с отметкой в журнале установленного образца.
Персонал пищеблока не должен во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
Для персонала ДОУ следует предусмотреть не менее 3 комплектов санитарной одежды.
2.15.4. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных или при подозрении на инфекционные заболевания работников.
2.16. Основные мероприятия, проводимые медицинским персоналом
2.16.1. Медицинские работники ДОУ 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 медицинские 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 прием 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;
- работу по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организацию "дней здоровья", игр, викторин на медицинскую тему;
- 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.
2.17. Требования к соблюдению санитарных правил
2.17.1. Руководитель учреждения обеспечивает:

- наличие в учреждении настоящих санитарных правил и норм и доведение их содержания до сотрудников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил и норм всеми сотрудниками учреждения;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение периодических медицинских обследований всеми работниками ДОУ;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний центров госсанэпиднадзора;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- исправленную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;
- проведение при необходимости мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

2.17.2. Медицинский персонал ДОУ осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

2.17.3. За нарушение санитарного законодательства руководитель ДОУ несет ответственность в порядке, установленном Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

_____

Суммарная информация о гриппе, острых инфекциях верхних дыхательных путей, энтеробиозе ежемесячно передается в центры госсанэпиднадзора.

_____

Приложение 1
к СанПиН 2.4.1.1249-03

Рекомендуемое оборудование
для игровых площадок в ясельных группах

N п/п	Оборудование	Возраст детей		
		1-2 года	2-3 года	количество штук на групповой площадке
1.	Оборудование для спокойных игр и отдыха:			
1.1.	Стол для игр	4-6	4-6	
1.2.	Скамья детская	6-8	6-8	
1.3.	Скамья для взрослых	1	1	
1.4.	Песочница	2	2	
2.	Оборудование для подвижной деятельности и гимнастики:			
2.5.	Горка-манеж	1	1	
2.6.	Секция с гимнастической лестницей	1		
2.7.	Секция с набором элементов для игр с мячом	1		
2.8.	Лестница наклонная	1		
2.9.	Оборудование для пролезания	1		
2.10.	Балансир	1		
2.11.	Качалка	1-2	1-2	
2.12.	Зонтик	1	1	
2.13.	Зонтик (пергола)	1	1	

_____

Расстановку оборудования на групповых площадках производят компануя его в игровые комплексы.

Приложение 2
к СанПиН 2.4.1.1249-03 Рекомендуемое оборудование и инвентарь
для игр и физкультурных занятий на открытом воздухе
детей дошкольного возраста +----------+ | N | Наименование | Размеры, масса |Кол-во| |п/п| | | | +---+----------+----------+------| |1. |Башня для влезания |Нижнее основание - длина 2000 мм |2 | | | | ширина 2000 мм | | | | |Верхнее основание - длина 1000 мм | | | | | ширина 1000 мм | | | | |Высота корпуса башни - 1500-2500 мм | | +---+----------+----------+------| |2. |Бум разновысокий |Длина бруса - 2000 мм |1 | | |(из 3 брусов) |Ширина рабочей поверхн. - 100-150 мм| | | | |Высота брусьев - 150, 250, 300 мм | | +---+----------+----------+------| |3. |Ворота для подлезания |Ширина створа - 500 мм |5 | | | |Высота - 500-600 мм | | +---+----------+----------+------| |4. |Заборчик с |Длина - 2500-3000 мм |2 | | |вертикальными |Высота - 600 мм | | | |перекладинами |Диаметр перекладины - 30-35 мм | | | | |Расстояние между перекладинами - | | | | |250-300 мм | | +---+----------+----------+------| |5. |Качели подвесные | |2 | +---+----------+----------+------| |6. |Качели-доска |Длина доски - 2000-2500 мм |2 | | | |Ширина - 220-250 мм | | | | |Высота над поверхностью земли - | | | | |350-400 мм | | +---+----------+----------+------| |7. |Пеньки |Диаметр - 120, 150, 200 мм |10-12 | | | |Высота - 150, 250, 300 мм | | +---+----------+----------+------| |8. |Перекладина низкая |Высота - 1000-800 мм |1 | +---+----------+----------+------| |9. |Перекладина средняя |Высота - 1200-1000 мм |1 | +---+----------+----------+------| |10.|Перекладина высокая |Высота - 1500 мм |1 | +---+----------+----------+------| |11.|Рукоходы |Длина - 2000-2500 мм |2 | | | |Ширина - 400-500 мм | | | | |Диаметр перекладин - 25-30 мм | | | | |Расст. между перекладин. - 250-300 мм| | | | |Высота над поверхностью земли - | | | | |1500-1800 мм | | +---+----------+----------+------| |12.|Стенка гимнастическая |Высота - 1800-2300 мм |4-5 | | | |Ширина пролета - 800 мм |секций| | | |Диаметр перекладин - 27-30 мм | | +---+----------+----------+------| |13.|Стенка сплошная для |Высота - 2300 мм |1 | | |лазания |Длина - 1500-1800 мм | | +---+----------+----------+------| |14.|Стойки для натягивания |Высота - 2000 мм |1 | | |сеток, веревки | | | +---+----------+----------+------| |15.|Устройство для подвески|Длина перекладин - 3500 мм |1 | | |спортивных снарядов, |Высота над поверхностью площадки - | | | |качелей |3000 мм | | +---+----------+----------+------| |16.|Фишки, конусы для | |4-6 | | |разметки площадки | | | +---+----------+----------+------| |17.|Щит-мишень (навесной) |Длина - 1000 мм |2 | | |Щит баскетбольный |Ширина - 1000 мм |2 | +----------+

Приложение 3
к СанПиН 2.4.1.1249-03 Дезинфицирующие средства, разрешенные к использованию
в зависимости от области применения +----------+ | N | Наименование | Область применения | Способ применения | |п/п| препарата | | | +---+----------+----------+----------+ | | 1 | 2 | 3 | 4 | +---+----------+----------+----------| |1. |Пероксогидрат |для текущей,|обеззараживание поверхностей| | |фторида калия ПФК |заключительной и|помещений, мебели, белья,| | | |профилактической |посуды, санитарно-технического| | | |дезинфекции |оборудования, уборочного| | | | |инвентаря и т. д. проводят| | | | |путем протирания, погружения и| | | | |замачивания | +---+----------+----------+----------| |2. |Электрохимические | | | | |активированные | | | | |растворы натрия,| | | | |получаемые в| | | | |установке | | | | |СТЭЛ-МТ-2: | | | | |Лиолит |для проведения|дезинфекция посуды, игрушек,| | | |профилактической, текущей|белья проводится с| | | |и заключительной|использованием методов| | | |дезинфекции |погружения и замачивания в| | |Католит |для предстерилизационной|растворе | | |

|очистки изделий| | | | |медицинского назначения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | +---+------------------+-------------------------+------------------------------| |3. |Гипохлорид натрия,|обеззараживание объектов|дезинфекцию раствором| | |вырабатываемый на|при проведении|гипохлорида проводят с| | |электрохимической |профилактической, текущей,|использованием методов| | |установке ЭФФЕКТ |заключительной дезинфекции|погружения (посуда, игрушки,| | | | |изделия медицинского| | | | |назначения, предметы ухода за| | | | |больными), замачивания (белье,| | | | |уборочный инвентарь) и| | | | |протирания поверхностей| | | | |помещений, мебели,| | | | |санитарно-технического | | | | |оборудования | +---+------------------+-------------------------+------------------------------| |4. |Доместос |для дезинфекции и чистки|дезинфекцию | | | |санитарно-технического |санитарно-технического | | | |оборудования, поверхностей|оборудования (ванна, раковина,| | | |помещений, белья, игрушек |унитаз) проводят путем| | | | |нанесения неразбавленного| | | | |средства на поверхность;| | | | |обеззараживание стен, дверей,| | | | |пола, подоконников, мебели,| | | | |горшков, игрушек проводится| | | | |путем протирания поверхностей с| | | | |помощью ветоши или щетки,| | | | |смоченной раствором средства;| | | | |дезинфекция белья проводится| | | | |методом погружения в закрытую| | | | |емкость с раствором средства.| | | | |Способ приготовления раствора| | | | |указан на упаковке | +---+------------------+-------------------------+------------------------------| |5. |Электрохимические | | | | |активные растворы| | | | |натрия хлорида,| | | | |получаемые в| | | | |установке | | | | |СТЭЛ-ТОЛК-120-01: | | | | |Лиолит |применяют для|дезинфекцию проводят с| | | |обеззараживания при|использованием методов| | | |проведении |протирания, погружения,| | | |профилактической, текущей,|замачивания | | | |заключительной дезинфекции| | | |Католит |для предстерилизационной| | | | |очистки изделий| | | | |медицинского назначения | | +---+------------------+-------------------------+------------------------------| |6. |Электрохимически |для обеззараживания|дезинфекцию проводят с| | |активированный р-р|объектов при проведении|использованием методов| | |натрия хлорида|текущей, профилактической|протирания, погружения и| | |нейтральный |и заключительной|замачивания | | |анолит, получаемый|дезинфекции | | | |в установке| | | |СТЭЛ-4Н-60-01 | | | +---+------------------+-------------------------+------------------------------| |7. |Белор |для дезинфекции|обеззараживание санитарно-| | | |санитарно-технического |технического оборудования| | | |оборудования и белья |(ванна, раковина, унитаз)| | | | |проводят путем протирания с| | | | |помощью щетки или ветоши,| | | | |смоченной раствором средства;| | | | |белье погружают в закрытую| | | | |емкость с раствором средства | +---+------------------+-------------------------+------------------------------| |8. |Амфолан Д |для дезинфекции посуды,|для дезинфекции помещений| | | |белья, поверхностей|рабочим раствором производят| | | |помещений, |влажную обработку; посуду и| | | |санитарно-технического |белье полностью погружают в| | | |оборудования |раствор средства; рабочим| | | | |раствором средства моют ванну,| | | | |раковину, унитаз, затем| | | | |средство смывают водой | +--+

И другие средства, разрешенные в установленном порядке.

____

Приложение 4

к СанПиН 2.4.1.1249-03

Состав и площади медицинских помещений +---+ | Помещения | 2 | | |ДОУ вместимостью, мест (площадь, м)| | +------------------------------------| | | до 150 |от 150 до 280|280 и более| +---------------------------+----------+------------+-----------| |Медицинский кабинет |12 |12 |12 | +---------------------------+----------+------------+-----------| |Процедурный кабинет |8 |8 |8 | +---------------------------+----------+------------+-----------| |Изолятор: | | | | | приемная |4 |4 |6 | | палата |4 |6 |12 (6 + 6) | +---------------------------+----------+------------+-----------| |Туалет с местом для | | | | |приготовления | | | | |дезинфицирующих средств |6 |6 |6 | +---+

____

Приложение 5

к СанПиН 2.4.1.1249-03

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

_____

Приложение 6

к СанПиН 2.4.1.1249-03

Рекомендуемый состав и площади постирочной +----------+ |Помещения | 2 | | |Площади помещений и м при количестве мест в ДОУ| +----------+----------| |Постирочная |2 |4 |6 |7 |12 |14 | | |(50) |(95) |(140) |(190) |(280) |(330) | +----------+------+------+-------+-------+--------+---------| |Стиральная |12 |14 |14 |16 |18 |18 | +----------+------+------+-------+-------+--------+---------| |Гладильная |- |10 |10 |12 |12 |12 | +----------+------+------+-------+-------+--------+---------| |ИТОГО: |12 |24 |24 |28 |30 |30 | +----------+

_____

Приложение 7

к СанПиН 2.4.1.1249-03

Требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблоков

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

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

3. Доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень".

4. Для приготовления и хранения готовой пищи следует использовать посуду 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.

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

_____

Приложение 8

к СанПиН 2.4.1.1249-03

Примерные схемы вскармливания

детей первого года жизни +----------+ | I. Схема вскармливания ребенка 2-3 месяцев | +----------| |6 часов |женское молоко или молочная смесь|120-150 мл | +----------+----------+----------| |9 час 30 мин. |женское молоко или смесь |100-120 мл | | +----------+----------| | |фруктовый сок |20-40 мл | +---

----------+----------------------------------+----------| |13 часов |женское молоко или смесь |120-150 мл | +----------+----------------------------------+----------| |16 час 30 мин.|женское молоко или смесь |100-120 мл | | +----------+----------------------------------+----------| | |фруктовое пюре |20-40 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |желток (с 3 месяцев) |1/4 шт. | +----------+----------------------------------+----------| |20 часов |женское молоко или смесь |120-150 мл | +----------+----------------------------------+----------| |23 час 30 мин.|женское молоко или смесь |120-150 мл | +----------| | II. Схема вскармливания ребенка 4 месяцев | +----------| |6 часов |женское молоко или смесь |160 мл | +----------+----------------------------------+----------| |9 час 30 мин. |овощное пюре (с 4,5 мес.) |130 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |желток |1/2 шт. | | +----------+----------------------------------+----------| | |женское молоко или смесь |50 мл | | +----------+----------------------------------+----------| | |фруктовый сок |20 мл | +----------+----------------------------------+----------| |13 часов |женское молоко или смесь |120 мл | | +----------+----------------------------------+----------| | |фруктовое пюре |50 г | +----------+----------------------------------+----------| |16 час 30 мин.|женское молоко или смесь |130 мл | | +----------+----------------------------------+----------| | |творог |10 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |фруктовый сок |30 мл | +----------+----------------------------------+----------| |20 часов |женское молоко или смесь |160 мл | +----------+----------------------------------+----------| |23 час 30 мин.|женское молоко или смесь |160 мл | +----------| | III. Схема вскармливания ребенка 5-6 месяцев | +----------| |6 часов |женское молоко или смесь |180-200 мл | +----------+----------------------------------+----------| |10 часов |каша из разных круп |150 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |женское молоко или смесь |50 мл | | +----------+----------------------------------+----------| | |фруктовый сок |30 мл | +----------+----------------------------------+----------| |14 часов |овощное пюре |150 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |желток |1/2 шт. | | +----------+----------------------------------+----------| | |растительное масло |2-5 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |фруктовый сок |20-40 мл | +----------+----------------------------------+----------| |18 часов |творог |20 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |фруктовое пюре |60 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |женское молоко |100-130 мл | +----------+----------------------------------+----------| |22 часа |женское молоко или смесь |180-200 мл | +----------| | IV. Схема вскармливания ребенка 7-9 месяцев | +----------| |6 часов |женское молоко или смесь |200 мл | +----------+----------------------------------+----------| |10 часов |каша |150 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |желток |1/2 шт. | | +----------+----------------------------------+----------| | |растительное масло |2-3 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |фруктовый сок |40 мл | +----------+----------------------------------+----------| |14 часов |бульон |10-30 мл | | +----------+----------------------------------+----------| | |овощное пюре |150 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |мясное пюре |30-40 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |растительное масло |5 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |фруктовый сок |40-60 мл | | +----------+----------------------------------+----------| | |кефир | | +----------+----------------------------------+----------| |18 часов |женское молоко, кефир или смесь |130 мл | | +----------+----------------------------------+----------| | |творог |40 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |сливки |20 мл | | +----------+----------------------------------+----------| | |фруктовое пюре |40-50 мл | | +----------+----------------------------------+----------| | |сухарь или печенье |5-10 г | +----------+----------------------------------+----------| |22 часа |женское молоко, кефир или смесь |200 мл | +----------| | V. Схема вскармливания ребенка 10-12 месяцев | +----------| |7 час 30 мин. |каша |180 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |желток |1/2 шт. | | +----------+----------------------------------+----------| | |фруктовый сок |50 мл | +----------+----------------------------------+----------| |12 часов |салат из вареных или свежих | | | |мелкоизмельченных овощей |20 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |растительное масло |3 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |овощной или мясной бульон |30 мл | | +----------+----------------------------------+----------| | |овощное пюре |130 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |мясное пюре, соте, фрикадельки |40-50 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |сухари или хлеб |5 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |фруктовый сок |50 мл | +----------+----------------------------------+----------| |16 часов |творог |40 г | | +----------+----------------------------------+----------| | |сливки |20 мл | | +------

----------+----------| | |фруктовое пюре |50-60 г | | +----------+----------| | |кефир |100 мл | | +----------+----------| | |печенье |10 г | +----------+----------+----------| |20 часов |овощное пюре или каша |100 г | | +----------+----------| | |растительное масло |5 г | | +----------+----------| | |фруктовое пюре |50 г | | +----------+----------| | |кефир |100 мл | +----------+----------+----------| |20 час 30 мин.|смесь или кефир |200 мл | +----------+

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

_____

Приложение 9
к СанПиН 2.4.1.1249-03

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

*Цифры 3, 4 и т. д. означают, что данный продукт следует вводить с трех, четырех и т. д. месяцев. Пюре вводится через 2 недели после введения сока.

Для приготовления блюд прикорма (овощного пюре, каши и др.). +----------+ | Наименование продуктов | Возраст, месяцы | | и блюд +----------| | | 0-1 | 1* | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9-12 | +----------+-------+-------+-------+-------+------+------+-------+----+--------+--------| |Адаптированная молочная смесь | | | | | | | | | | | |или последующие молочные смеси|700-800|800-900|800-900|800-900|700 |400 |300-400|350 |200-400 |200-400 | +----------+-------+-------+-------+-------+------+------+-------+----+--------+--------| |Фруктовый сок, мл |- |- |- |5-30 |40-50 |50-60 |60 |70 |80 |80-100 | +----------+-------+-------+-------+-------+------+------+-------+----+--------+--------| |Фруктовое пюре, г |- |- |- |5-30|40-50 |50-60 |60 |70 |80 |80-100 | +----------+-------+-------+-------+-------+------+------+-------+----+--------+--------| |Овощное пюре, г |- |- |- |- |10-100|150 |150 |170 |180 |180-200 | +----------+-------+-------+-------+-------+------+------+-------+----+--------+--------| |Молочная каша, г |- |- |- |- |- |50-150|150 |170 |180 |180-200 | +----------+-------+-------+-------+-------+------+------+-------+----+--------+--------| |Творог, г |- |- |- |- |- |40 |40 |40 |40 |40-50 | +----------+-------+-------+-------+-------+------+------+-------+----+--------+--------| |Желток, шт. |- |- |- |- |- |- |0,25 |0,5 |0,5 |0,5 | +----------+-------+-------+-------+-

------+------+------+-------+----+--------+--------| |Мясное пюре, г |- |- |- |- |- |- |5-30 |50 |50 |60-70 | +----------
----------+-------+-------+-------+-------+------+------+-------+----+--------+--------| |Рыбное пюре, г |- |- |- |- |- |- |- |-
|5-30 |30-60 | +------------------------------+-------+-------+-------+-------+------+------+-------+----+--------+--------|
|Кефир, другие кисломолочные |- |- |- |- |- |- |200 |200 |200- |200- | |продукты, мл | | | | | | | |400 |400 |
+------------------------------+-------+-------+-------+-------+------+------+-------+----+--------+--------| |Цельное молоко,
мл |- |- |- |- |100|200|200 |200 |200 |200 | | | | | | | | | | | | | +------------------------------+-------+-------+-------+-------
+------+------+-------+----+--------+--------| |Сухари, печенье, г |- |- |- |- |- |3-5 |5 |5 |10 |10-15 | +----------
----------+-------+-------+-------+-------+------+------+-------+----+--------+--------| |Хлеб пшеничный в/с, г |- |- |- |- |-
|- |- |5 |5 |10 | +------------------------------+-------+-------+-------+-------+------+------+-------+----+--------+--------|
|Растительное масло, г |- |- |- |- |1-3 |3 |5 |5 |5 |6 | +------------------------------+-------+-------+-------+-------+------
+------+-------+----+--------+--------| |Сливочное масло, г |- |- |- |- |- |1-4 |4 |5 |5 |6 | +----------
----------+

_____

*Цифры 1, 2 и т. д. означают, что данный продукт следует вводить с 1, 2 и т. д. месяцев.
Пюре вводится через 2 недели после введения сока.
В зависимости от объема адаптированной или последующей смеси, получаемой ребенком.
Для приготовления блюд прикорма (овощное пюре, каши и др.).

_____

Приложение 10
к СанПиН 2.4.1.1249-03
НОРМЫ
питания детей в детских яслях, детских садах, яслях-садах и в санаторных дошкольных учреждениях
(граммов в день на одного ребенка) +----------+ | Продукты | Для детей в возрасте |В санаторных ДОУ| | +----------+----------| | | до 3 лет | от 3 до 7 лет | | | +----------+----------| | | в учреждениях с | в возрасте | | | пребыванием (часах) | | | +----------+----------| | |9-10,5|12-24|9-10,5|12 |24 |до 3 лет|от 3 до| | |часа |часа |часа |часов|часа| |7 л | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Хлеб пшеничный |55 |60 |80 |110 |110 |70 |110 | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Хлеб ржаной |25 |30 |40 |60 |60 |30 |60 | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Мука пшеничная |16 |16 |20 |25 |25 |16 |25 | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Мука картофельная |3 |3 |3 |3 |3 |3 |3 | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Крупа, бобовые, | | | | | | | |макаронные изделия |20 |30 |30 |45 |45 |35 |45 | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Картофель |120 |150 |190 |220 |220 |150 |250 | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Овощи разные |180 |200 |200 |250 |250 |300 |300 | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Фрукты свежие |90 |130 |60 |60 |150 |250 |300 | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Фрукты сухие |10 |10 |10 |10 |15 |15 |15 | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Кондитерские изделия|4 |7 |10 |10 |10 |10 |15 | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Сахар |35 |50 |45 |55 |55 |50 |60 | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Масло сливочное |12 |17 |20 |23 |25 |30 |35 | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Масло растительное |5 |6 |7 |9 |9 |6 |10 | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Яйцо (штук) |0,25 |0,5 |0,5 |0,5 |0,5 |1 |1 | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Молоко |500 |600 |420 |500 |500 |700 |700 | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Творог |40 |50 |40 |40 |50 |50 |75 | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Мясо |60 |85 |100 |100 |100 |120 |160 | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Рыба |20 |25 |45 |50 |50 |25 |70 | +----------
----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Сметана |5 |5 |5 |10 |15 |20 |25 | +----------+------+-
----+------+-----+----+--------+-------| |Сыр |3 |3 |5 |5 |5 |10 |10 | +----------+------+-----+------+-----+----+----
----+-------| |Чай |0,2 |0,2 |0,2 |0,2 |0,2 |0,2 |0,2 | +----------+------+-----+------+-----+----+--------+-------|

|Кофе злаковый |1 |1 |2 |2 |2 |1 |2 | +--------------------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Соль |2 |2 |0 |5 |8 |5 |8 | +--------------------+------+-----+------+-----+----+--------+-------| |Дрожжи |1 |1 |1 |1 |1 |1 |1 | +--+

_____

Приложение 11
к СанПиН 2.4.1.1249-03
Ассортимент основных продуктов питания,
рекомендуемых для использования в питании детей
и подростков организованных коллективов
Мясо и мясопродукты:
- говядина I категории;
- телятина;
- мясо птицы (курица, индейка);
- мясо кролика;
- сосиски и 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 говяжья, язык).
Рыба и рыбопродукты - треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).
Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.
Молоко и молочные продукты:
- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и 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;
- йогурты (предпочтительнее не подвергшиеся термической обработке - "живые", молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;
- сливки (10%, 20% и 30% жирности).
Пищевые жиры:
- сливочное масло (в том числе крестьянское);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограниченно для обжаривания в смеси с маргарином.
Кондитерские изделия:
- конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.
Овощи:
- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (для детей дошкольного возраста с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат-пюре.

Фрукты:
- яблоки, груши, бананы, ягоды (за исключением клубники);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.
Бобовые: горох, фасоль, соя.
Соки и напитки:
- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью) предпочтительно в мелкоштучной упаковке;
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.
Консервы:
- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд;
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;
- зеленый горошек;
- томаты и огурцы стерилизованные.
Хлеб, крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.
Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:
- икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);
- рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) - не чаще 1 раза в 2 недели;
- тропические фрукты (манго, киви, гуава и др.) - с учетом индивидуальной переносимости.

_____

Приложение 12
к СанПиН 2.4.1.1249-03 Таблица замены некоторых продуктов +---------- | Продукт |Масса, г| Продукт-заменитель |Масса, г| +--------+--------+---------- +--------| |Мясо говядины |100 |Мясо кролика |96 | +--------+--------+----------+--------| | |Печень говяжьеии |116 | +--------+--------+----------+--------| | |Печень свиная |107 | +--------+--------+----------+--------| | |Куры I категории |110 | +--------+--------+----------+--------| | |Куры II категории |97 | +--------+--------+----------+--------| | |Рыба (треска) |125 | +--------+--------+----------+--------| | |Творог |120 | +--------+--------+----------+--------| |Молоко цельное |100 |Молоко сухое цельное в | | | | |герметической упаковке |11 | +--------+--------+----------+--------| | |Молоко сухое обезжиренное |7,5 | +--------+--------+----------+--------| | |Молоко сгущенное с сахаром|40 | +--------+--------+----------+--------| | |Творог 9% |17 | +--------+--------+----------+--------| | |Мясо (говядина I кат.) |14 | +--------+--------+----------+--------| | |Мясо (говядина II кат.) |17 | +--------+--------+----------+--------| | |Рыба (треска) |17,5 | +--------+--------+----------+--------| | |Сыр "Российский" |12,5 | +--------+--------+----------+--------| | |Яйцо куриное |22 | +--------+--------+----------+--------| |Творог 9% |100 |Мясо говядина |83 | +--------+--------+----------+--------| | |Рыба (треска) |105 | +--------+--------+----------+--------| |Яйцо куриное (1 шт.)|41 |Творог |31 | +--------+--------+----------+--------| | |Мяса (говядина) |26 | +--------+--------+----------+--------| | |Рыба (треска) |30 | +--------+--------+----------+--------| | |Молоко цельное |186 | +--------+--------+----------+--------| | |Сыр "Российский" |20 | +--------+--------+----------+--------| | |Яичный порошок |11,5 | +--------+--------+----------+--------| |Рыба (треска) |100 |Мясо (говядина) |87 | +--------+--------+----------+--------| | |Творог |105 | +--------+--------+----------+--------| |Картофель |100 |Капуста белокочанная |111 | +----------

+--------+-------------------------+--------| | | |Капуста цветная |80 | +--------------------+--------+-------------------------+--------| | | |Морковь |154 | +--------------------+--------+-------------------------+--------| | | |Свекла |118 | +--------------------+--------+-------------------------+--------| | | |Бобы (фасоль) |33 | +--------------------+--------+-------------------------+--------| | | |Горошек зеленый |409 | +--------------------+--------+-------------------------+--------| | | |Горошек зеленый | | | | |консервированный |64 | +--------------------+--------+-------------------------+--------| | | |Кабачки |300 | +--------------------+--------+-------------------------+--------| |Яблоки свежие |100 |Яблоки консервированные |200 | +--------------------+--------+-------------------------+--------| | | |Сок яблочный |90 | +--------------------+--------+-------------------------+--------| | | |Сок виноградный |133 | +--------------------+--------+-------------------------+--------| | | |Сок сливовый |133 | +--------------------+--------+-------------------------+--------| | | |Сухофрукты: | | | | |яблоки |12 | | | |чернослив |17 | | | |курага |8 | | | |изюм |22 | +--+

_____

Приложение 13
к СанПиН 2.4.1.1249-03
Требования к транспортировке
пищевых продуктов

1. Транспортирование скоропортящихся продуктов производят в закрытой маркированной таре. В теплое время года скоропортящиеся и особоскоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом (1 час без 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.
2. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
3. Транспортные средства для перевозки продуктов содержат в чистоте. Их нельзя использовать для перевозки людей и других товаров.
4. Ежедневную санитарную обработку транспорта для перевозки продуктов проводит водитель машины, дезинфекцию - 1 раз в 10 дней.
5. Тара, в которой привозят продукты с базы, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Клеенчатые и другие мешки, металлические и деревянные ящики, кадки, бидоны, фляги и пр. после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды (20 г препарата на 1 л 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.

_____

Приложение 14
к СанПиН 2.4.1.1249-03
Сроки хранения и реализации особоскоропортящихся продуктов +--+ | Наименование продукта |Сроки хранения и| | | реализации при | | | температуре | | | +2 - +6°C | | |не более (часов)| +---+----------------| | 1 | 2 | +---+----------------| |Мясные крупнокусковые полуфабрикаты |48 | +---+----------------| |Печень замороженная |48 | +---+----------------| |Печень охлажденная |24 | +---+----------------| |Мясо птицы, кролика охлажденное |48 | +---+----------------| |Мясо птицы, кролика замороженное |72 | +---+----------------| |Колбасы вареные: | | +----------

---------- +----------| |высшего сорта |72 | +----------+----------| |первого сорта |48 | +----------+----------| |Сосиски, сардельки мясные высшего, первого и |48 | |второго сорта | | +----------+----------| |Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин |36 | +----------+----------| |Кефир |36 | +----------+----------| |Простокваша |24 | +----------+----------| |Творог жирный, обезжиренный, диетический |36 | +----------+----------| |Сметана |72 | +----------+----------| |Сырково-творожные изделия |36 при | | |температуре | | |0 - +2°C | +----------+----------| |Сыры сливочные в коробочках из полистирола и |48 | |др. полимерных материалов - сладкий и | | |фруктовый | | +----------+----------| |острый, советский |72 | +----------+----------| |Рыба всех наименований охлажденная |24 при | | |температуре | | |0 - -2°C | +----------+----------| |Рыба и рыбные товары всех наименований |48 при | |мороженые |температуре | | |0 - -2°C | +----------+----------| |Овощи отварные неочищенные |6 | +----------+

_____

Приложение 15
к СанПиН 2.4.1.1249-03
Требования к условиям хранения продуктов

1. Мороженое мясо хранят на стеллажах и подтоварниках. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
2. Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
3. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.
4. Молоко фляжное или бутылочное следует хранить в той же таре, в которой оно поступило.
5. 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 на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.
6. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, 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.
7. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно на стеллажах и в шкафах при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
8. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше +10°C. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C.
9. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

_____

Приложение 16
к СанПиН 2.4.1.1249-03
Примерный перечень оборудования и инструментария
медицинского кабинета ДОУ +----------+ | Наименование |Кол-во, шт.| +----------+----------| |Письменный стол |1 | +----------+----------| |Стулья |4-6 | +----------+----------| |Кушетка |1 | +----------+----------| |Шкаф канцелярский |1-2 | +----------

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

_____

Приложение 17
к СанПиН 2.4.1.1249-03 Примерный перечень оборудования физиотерапевтического кабинета

1. Аппарат УВЧ-терапии.
2. Аппарат УЗТ - ультразвуковой терапии.
3. Ингалятор паровой.
4. Ингалятор Муссон.
5. Лампа "Соллюкс" настольная.
6. Лампа кварцевая портативная.
7. Люстра Чижевского (переносная).
8. Облучатель бактерицидный портативный.
9. Облучатель бактерицидный.
10. Стол-кушетка массажная.
11. Установка "МАРЕМЕД" - для увлажнения и обогащения воздуха микроэлементами.

_____

Приложение 18
к СанПиН 2.4.1.1249-03
Рекомендуемое оборудование
для физкультурных залов +----------+ | N | Наименование | Размеры, масса | Кол-во | +---+----------+----------+--------| | 1 | 2 | 3 | 4 | +---+----------+----------+--------| |1 |Батут детский |Диаметр - 1000-1200 мм |2 | +---+----------

------+----------+--------| |2 |Беговая дорожка (детский| |2 | | |тренажер) | | | +---+----------+----------+--------| |3 |Бревно гимнастическое|Длина - 2400 мм |1 | | |напольное |Ширина верхней поверхности - | | | | |100 мм | | | | |Высота - 150 мм | | +---+----------+----------+--------| |4 |Велотренажер детский | |2 | +---+----------+----------+--------| |5 |Гантели детские |Вес - 250 г, 500 г |20 | +---+----------+----------+--------| |6 |Гиря полая детская |Вес - 500 г |4 | +---+----------+----------+--------| |7 |Диск "Здоровье" детский | |10 | +---+----------+----------+--------| |8 |Диск плоский |Диаметр - 230 мм |12 | | | |Высота - 30 мм | | +---+----------+----------+--------| |9 |Доска гладкая с зацепами|Длина - 2500 мм |2 | | | |Ширина - 200 мм | | | | |Высота - 30 мм | | +---+----------+----------+--------| |10 |Доска с ребристой|Длина - 1500 мм |2 | | |поверхностью |Ширина - 200 мм | | | | |Высота - 30 мм | | +---+----------+----------+--------| |11 |Дорожка-балансир |Длина - 2350 мм |1 | | |(лестница веревочная|Ширина - 330 мм | | | |напольная) |Диаметр реек - 5-6 мм | | +---+----------+----------+--------| |12 |Дорожка-змейка (канат) |Длина - 2000 мм |2 | | | |Диаметр - 60 мм | | +---+----------+----------+--------| |13 |Дорожка-мат |Длина - 1800 мм |1 | +---+----------+----------+--------| |14 |Дуга большая |Высота - 500 мм |3 | | | |Ширина - 500 мм | | +---+----------+----------+--------| |15 |Дуга малая |Высота - 300 мм |2 | | | |Ширина - 500 мм | | +---+----------+----------+--------| |16 |Канат гладкий |Длина - 2700-3000 мм |2 | +---+----------+----------+--------| |17 |Канат с узлами |Длина - 2300 мм |1 | | | |Диаметр - 26 мм | | | | |Расстояние между узлами - | | | | |380 мм | | +---+----------+----------+--------| |18 |Качалка-мостик |Длина - 2000 мм |1 | | | |Ширина - 400 мм | | | | |Высота - 630 мм | | | | |Диаметр реек - 26 мм | | | | |Расстояние между рейками - | | | | |50-60 мм | | +---+----------+----------+--------| |19 |Кегли (набор) | |2 | +---+----------+----------+--------| |20 |Кольцеброс (набор) | |2 | +---+----------+----------+--------| |21 |Кольцо плоское |Диаметр - 180 мм |10 | +---+----------+----------+--------| |22 |Кольцо мягкое |Диаметр - 130 мм |10 | +---+----------+----------+--------| |23 |Контейнер для хранения| |1 | | |мячей передвижной | | | +---+----------+----------+--------| |24 |Куб деревянный малый |Ребро - 200 мм |10 | +---+----------+----------+--------| |25 |Куб деревянный большой |Ребро - 400 мм |4 | +---+----------+----------+--------| |26 |Лента короткая |Длина - 500-600 мм |40 | +---+----------+----------+--------| |27 |Лента длинная |Длина - 1150-1200 мм |20 | +---+----------+----------+--------| |28 |Лестница веревочная |Длина - 2700-3000 мм |2 | | | |Ширина - 400 мм | | | | |Диаметр перекладин - 30 мм | | +---+----------+----------+--------| |29 |Лестница деревянная с|Длина - 2400 мм |1 | | |зацепами |Ширина - 400 мм | | | | |Диаметр перекладины - 30 мм | | | | |Расстояние между перекл. - | | | | |220-250 мм | | +---+----------+----------+--------| |30 |Массажеры разные: | | | | |- "Колибри" | |4-6 | | |- мяч-массажер и др. | |20 | +---+----------+----------+--------| |31 |Мат большой |Длина - 2000 мм |1 | | |Ширина - 1380 мм | | | | |Высота - 70 мм | | +---+----------+----------+--------| |32 |Мат малый |Длина - 1000 мм |2 | | | |Ширина - 1000 мм | | | | |Высота - 70 мм | | +---+----------+----------+--------| |33 |Мат складывающийся |Длина - 2000 мм |1 | | | |Ширина - 1000 мм | | | | |Высота - 70 мм | | +---+----------+----------+--------| |34 |Мат с разметками |Длина - 1900 мм |2 | | | |Ширина - 1380 мм | | | | |Высота - 100 мм | | +---+----------+----------+--------| |35 |Мешочек с грузом малый |Масса - 150-200 г |20 | +---+----------+----------+--------| |36 |Мешочек с грузом большой|Масса - 400 г |20 | +---+----------+----------+--------| |37 |Мишень навесная |Длина - 600 мм |2 | | | |Ширина - 600 мм | | | | |Толщина - 15 мм | | +---+----------+----------+--------| |38 |Мячи большие |Диаметр - 200-250 мм |10 | +---+----------+----------+--------| |39 |Мячи средние |Диаметр - 100-120 мм |20 | +---+----------+----------+--------| |40 |Мячи малые |Диаметр - 60-80 мм |20 | +---+----------+----------+--------| |41 |Мячи для мини-баскетбола|Диаметр - 180-200 мм |4 | +---+----------+----------+--------| |42 |Мячи

утяжеленные|Масса - 0,5 кг |20 | | |(надувные) |Масса - 1,0 кг |10 | +---+----------+----------+--------| |43 |Обруч малый |Диаметр - 550-600 мм |20 | +---+----------+----------+--------| |44 |Обруч большой |Диаметр - 1000 мм |4-6 | +---+----------+----------+--------| |45 |Обруч плоский |Диаметр - 320 мм |12 | | | |Диаметр - 450 мм |12 | | | |Диаметр - 550 мм |12 | +---+----------+----------+--------| |46 |Палка гимнастическая|Длина - 750 мм |20 | | |короткая | | | +---+----------+----------+--------| |47 |Палка гимнастическая|Длина - 2500-3000 мм |4 | | |длинная | | | +---+----------+----------+--------| |48 |Ролик гимнастический | |12 | +---+----------+----------+--------| |49 |Скакалка короткая |Длина - 1200-1500 мм |20 | +---+----------+----------+--------| |50 |Скакалка длинная |Длина - 3000 мм |2 | +---+----------+----------+--------| |51 |Скамейка |Длина - 3000 мм |6 | | | |Ширина - 240 мм | | | | |Высота - 300 мм | | +---+----------+----------+--------| |52 |Стенка гимнастическая|Высота - 2700 мм |4-6 | | |деревянная |Ширина пролета - 800 мм |пролетов| | | |Диаметр рейки - 30 мм | | | | |Расстояние между рейками - | | | | |220 мм | | +---+----------+----------+--------| |53 |Стойки переносные (для|Высота - 1300 мм |1 компл.| | |прыжков) |Диаметр - 25-30 мм | | | | |Диаметр основания - 240 мм | | +---+----------+----------+--------| |54 |Уголок передвижной с| |1 компл.| | |набором мелких пособий | | | +---+----------+----------+--------| |55 |Фишки, конусы для| |6 | | |разметки игрового поля,| | | | |площадки | | | +---+----------+----------+--------| |56 |Шары-мячи |Диаметр - 350-400 мм |10 | | |фибропластиковые |Диаметр - 200-250 мм |20 | | | |Диаметр - 100-125 мм |20 | | | |Диаметр - 60-80 мм |20 | +---+----------+----------+--------| |57 |Шары-мячи прозрачные, с|Диаметр - 500-550 мм |4 | | |наполнителями | | | +---+----------+----------+--------| |58 |Шест гимнастический |Высота - 2700-3000 мм |2 | | | |Диаметр - 40 мм | | +---+----------+----------+--------| |59 |Шнур короткий плетеный,|Длина - 750 мм |20 | | |длинный |Длина - 15 000-20 000 мм |2 | +---+----------+----------+--------| |60 |Щит баскетбольный|Длина - 590 мм |2 | | |навесной с корзиной |Ширина - 450 мм | | | | |Внутренний диаметр корзины - | | | | |450 мм | | | | |Длина сетки - 400 мм | | +---+----------+----------+--------| |61 |Эспандер детский | |10 | +----------+

Приложение 19

к СанПиН 2.4.1.1249-03 Рекомендации к одежде при проведении физкультурных занятий на воздухе

+----------+ | Температура |Одежда| Одежда и обувь | | воздуха при |(число| | | скорости |слоев)| | | ветра | | | | 0,1-0,6 м/сек. | | | +----------+------+----------| |+20°C и выше |1/1|Трусы, майка, носки, спортивные туфли | +----------+------+----------| |от +15° до +19°C|2/2 |Хлопчатобумажный трикотажный тонкий| | | |спортивный костюм, майка, трусы, носки,| | | |спортивные туфли | +----------+------+----------| |от +10° до +14°C|2/2 |Хлопчатобумажный трикотажный спортивный| | | |костюм, майка, трусы, носки, спортивные| | | |туфли (кеды) | +----------+------+----------| |от +3° до +9°C |2/2 |Тренировочный костюм с начесом, майка,| | | |трусы, хлопчатобумажные носки, кроссовки| | | |(кеды), шерстяная шапочка на| | | |хлопчатобумажной подкладке | +----------+------+----------| |от +2° до -5°C |3/3 |Тренировочный костюм с начесом, футболка| | | |с длинными рукавами, майка, трусы,| | | |колготки, шерстяные носки, шерстяная| | | |шапка на хлопчатобумажной подкладке,| | | |кроссовки (кеды) | +----------+------+----------| |от -6° до -11°C |3/3 |Тренировочный костюм с начесом,| | | |фланелевая рубашка, майка, трусы,| | | |колготки, шерстяные носки, кроссовки| | | |(кеды), шерстяная шапка на| | | |хлопчатобумажной подкладке, варежки | +----------+------+----------| |от -12° до -15°C|4/3 |Ветровка (куртка из ткани типа болонья),| | | |тренировочный костюм с начесом,| | | |фланелевая рубашка, майка, трусы,| | | |колготки, шерстяные носки, кроссовки,| | | |шерстяная шапка на хлопчатобумажной| | | |подкладке, варежки | +----------+

Кроссовки (кеды) должны быть на 1-2 размера больше, и в них обязательно следует проложить стельку из фетра, сукна или войлока.
Еслидети недостаточно закалены, то при морозе от -7° до -15°С первое время следует под спортивный костюм надевать шерстяную кофту, а на ноги - мягкие сапожки из кожи или войлока.

_____

В числителе указано число слоев одежды выше пояса, в знаменателе - ниже пояса.

_____

Приложение 20
к СанПиН 2.4.1.1249-03
Рекомендуемое оборудование
и инвентарь для бассейна +----------+ | N | Наименование |Количество| |п/п| | | +---+----------+----------| |1. |Длинные разделительные дорожки с яркой маркировкой|2-3 | | |через 1 м длиной 12,5 м | | +---+----------+----------| |2. |Дорожка резиновая длиной 5 м |1-2 | +---+----------+----------| |3. |Дорожка для профилактики плоскостопия из 5|1 | | |ковриков с шипами (длина коврика - 0,3 м) | | +---+----------+----------| |4. |Короткие разделительные дорожки длиной 6-8 м |5-11 | +---+----------+----------| |5. |Плавательные доски разных размеров |25 | +---+----------+----------| |6. |Игрушки, предметы плавающие различных форм и|30 | | |размеров | | +---+----------+----------| |7. |Игрушки и предметы тонущие различных форм и|30 | | |размеров | | +---+----------+----------| |8. |Игрушки и предметы с изменяющейся плавучестью |30 | +---+----------+----------| |9. |Круг спасательный детский облегченный весом | | | |0,5-1,0 кг | | +---+----------+----------| |10.|Коврик резиновый |8 | +---+----------+----------| |11.|Комплект (ласты, дыхательная трубка, маска) |25 | +---+----------+----------| |12.|Нарукавники разных размеров |25 | +---+----------+----------| |13.|Лопатки для рук разных размеров |25 | +---+----------+----------| |14.|Гимнастическая палка |25 | +---+----------+----------| |15.|Поролоновые палки (нудолсы) разных размеров |10 | +---+----------+----------| |16.|Соединительные трубки (муфты) к поролоновым палкам|20 | | |разных размеров | | +---+----------+----------| |17.|Пластины плавающие с отворотами для соединения с|10 | | |палками | | +---+----------+----------| |18.|Вставки разных размеров для соединения ног |25 | +---+----------+----------| |19.|Плавки-поплавки |25 | +---+----------+----------| |20.|Лестница (трап) для спуска в ванну, выполненную|1 | | |заподлицо с бортами | | +---+----------+----------| |21.|Съемные горки на бортах бассейна | | +---+----------+----------| |22.|Откидные поручни длиной 1-1,5 м по обеим сторонам|12 | | |бортов ванны | | +---+----------+----------| |23.|Пол погружаемый, подвижной для бассейна с глубокой|1 | | |ванной | | +---+----------+----------| |24.|Шесты пластмассовые длиной 3 м |2-4 | +---+----------+----------| |25.|Надувные круги разных размеров |25 | +---+----------+----------| |26.|Мячи резиновые разных размеров |30 | +---+----------+----------| |27.|Обручи плавающие (горизонтальные) |10 | +---+----------+----------| |28.|Обручи с грузами (вертикальные) |10 | +---+----------+----------| |29.|Пластина пенопластовая прямоугольная с отверстиями|2 | | |для палок (соединяющих пластины) | | +---+----------+----------| |30.|Разделительный блок (для выделения части бассейна)|1 | +---+----------+----------| |31.|Поплавок цветной (флажок) |4 | +---+----------+----------| |32.|Скат-лоток подвесной (для скатывания в воду) |2 | +---+----------+----------| |33.|Очки для плавания |25 | +---+----------+----------| |34.|Поворотные, съемные фиксаторы для удержания|25 | | |обучающихся в

воде на месте | | +---+----------+----------| |35.|Контактные элементы для обучения способам "брасс"|25 | | |и "дельфин" | | +---+----------+----------| |36.|Пояс с петлей для обучения плаванию |25 | +---+----------+----------| |37.|Судейский свисток |2 | +---+----------+----------| |38.|Секундомер |2 | +---+----------+----------| |39.|Часы-секундомер на стене |1 | +---+----------+----------| |40.|Термометр комнатный |4 | +---+----------+----------| |41.|Термометр для воды |2 | +----------+

_____