

**Санитарные правила "Санитарно-
эпидемиологические требования к дошкольным
организациям и домам ребенка Республики
Казахстан"**

Документ предоставлен ООО «ПРОГРАММНЫЙ ЦЕНТР»

pbprog.ru

Дата сохранения: 18.09.2025

**ПРИКАЗ МИНИСТРА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

от 17 августа 2017 года № 615

**Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования"**

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 августа 2017 года № 615. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 13 октября 2017 года № 15893.

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

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка".

2. Признать утратившим силу приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 17 марта 2015 года № 217 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам дошкольного воспитания и обучения детей" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10975, опубликованный в информационно-правовой системе "Әділет" 20 мая 2015 года).

3. Комитету охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

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

2) в течение десяти календарных дней со дня государственной регистрации настоящего приказа направление его копии в бумажном и электронном виде на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на



праве хозяйственного ведения "Республиканский центр правовой информации" для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

3) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан;

4) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Департамент юридической службы Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1), 2) и 3) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования.

Министр
здравоохранения
Республики Казахстан Е. Биртанов

«СОГЛАСОВАН»
Министр образования и науки
Республики Казахстан
_____ Е. Сагадиев
19 сентября 2017 года
«СОГЛАСОВАН»

Министр по инвестициям и развитию
Республики Казахстан
_____ Ж. Касынбек
21 сентября 2017 года
«СОГЛАСОВАН»

Министр национальной экономики
Республики Казахстан



Утверждены
приказом Министра
национальной экономики
Республики Казахстан
от 17 августа 2017 года № 615

Санитарные правила
"Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным
организациям и домам ребенка"

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с подпунктом 2) пункта 1 статьи 7-1, пунктом 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс), и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство объекта, проектированию, реконструкции, эксплуатации, водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции, кондиционированию, ремонту и содержанию, к условиям воспитания и обучения, проживания, питания, производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала, медицинскому обеспечению детей, медицинским осмотрам персонала в дошкольных организациях всех видов независимо от форм собственности с полным, неполным, круглосуточным пребыванием детей (далее – ДО) и домах ребенка.

2. Настоящие Санитарные правила распространяются на дошкольные организации и дома ребенка (далее – объекты).

3. На объектах проводятся лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.



4. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие понятия:

- 1) специальные дошкольные организации – организации, реализующие специальные образовательные учебные программы, разработанные на основе общеобразовательных учебных программ дошкольного воспитания и обучения в соответствии с государственным общеобразовательным стандартом дошкольного воспитания и обучения;
- 2) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала, предназначенный для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и другими загрязнениями;
- 3) детская игровая площадка (далее – игровая площадка) – специально оборудованная территория, предназначенная для игры детей, включающая в себя оборудование и покрытие для детской игровой площадки;
- 4) оборудование для детской игровой площадки – оборудование, установленное на детской игровой площадке, с которым или на котором пользователи могут играть индивидуально или группой по своему усмотрению и правилам;
- 5) ДО с неполным пребыванием детей – ДО с пребыванием детей не более четырех часов без организации питания и сна;
- 6) бракераж – оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям;
- 7) физическое воспитание – сфера деятельности, направленная на укрепление здоровья и развитие физических способностей человека;
- 8) возрастные групповые помещения (групповая ячейка) – набор помещений для детей одной возрастной группы объекта;
- 9) личная медицинская книжка – персональный документ, выдаваемый представителю декретированной группы населения, в который заносятся результаты обязательных медицинских осмотров с отметкой о допуске к работе;
- 10) дошкольное воспитание и обучение – развитие физических, личностных, интеллектуальных качеств детей, формирование ключевых компетентностей, необходимых для обеспечения их социальной успешности и



конкурентоспособности на протяжении всей жизни;

11) организации дошкольного воспитания и обучения – дошкольные организации, реализующие образовательные учебные программы дошкольного воспитания и обучения с учетом специфичных для детей дошкольного возраста видов деятельности, также оказывающие дополнительные услуги предусмотренные законодательством Республики Казахстан;

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

13) производственный контроль – комплекс мероприятий, в том числе лабораторных исследований и испытаний производимой продукции, работ и услуг, выполняемых индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом, направленных на обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания;

14) санитарно-дворовые установки (далее – СДУ) – туалет, не связанный с централизованной канализацией, расположенный на территории объекта, имеющий надземную часть и выгребную яму;

15) санитарно-защитная зона – территория, отделяющая зоны специального назначения, а также промышленные организации и другие производственные, коммунальные и складские объекты в населенном пункте от близлежащих селитебных территорий, зданий и сооружений жилищно-гражданского назначения в целях ослабления воздействия на них неблагоприятных факторов;

16) дом ребенка – организация здравоохранения для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, от рождения до трех лет;

17) септик – сооружение для очистки небольших количеств бытовых сточных вод;

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

19) технологическая карта - документ, в соответствии с которым осуществляется изготовление пищевой продукции, содержащий наименование пищевой продукции с указанием состава пищевых продуктов, перечня и описания процесса



производства, включающие технологические операции;

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

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

22) наполняемость групп – нормируемое количество детей в группе.

Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, эксплуатации, реконструкции объектов

5. Земельный участок под строительство объектов выделяется на удаленном расстоянии от транспортных магистралей, и имеет ровную поверхность с уклонами, обеспечивающими отвод поверхностных вод, и размещается на территориях жилых микрорайонов, за пределами санитарно-защитных зон.

6. Для ДО с неполным пребыванием детей, размещаемых в многоквартирных жилых домах, во встроенно-пристроенных помещениях не предусматривается отдельный земельный участок.

7. Площадь при выборе земельного участка под строительство объектов, определяется требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства согласно подпункту 23-16) статьи 20 Закона Республики Казахстан от 16 июля 2001 года "Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан" (далее – государственные нормативы в области архитектуры, градостроительства и строительства).

8. При проектировании на территории объектов предусматриваются отдельные игровые площадки для каждой возрастной группы детей. Размеры площадок ДО принимаются не менее 4 м² на одно место от количества детей.

9. На каждой игровой площадке предусматривается огражденный с трех сторон теневой навес не менее 20 м² для защиты от солнца и осадков. Пол теневых навесов предусматривается деревянный.

10. При проектировании и реконструкции объектов набор и площадь помещений



определяется заданием на проектирование в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства.

11. При проектировании объектов в здании и на участке соблюдается принцип групповой изоляции от административно-хозяйственных, бытовых помещений и друг от друга.

12. При проектировании объектов предусматривают основные и вспомогательные помещения:

- возрастные групповые помещения - изолированные автономные помещения;
- специализированные помещения (музыкальные, спортивные залы) для занятий с детьми, предназначенные для поочередного использования всеми или несколькими возрастными группами;
- сопутствующие помещения (медицинские, пищеблок, прачечная) и служебно-бытовые помещения для персонала.

13. При проектировании в состав возрастных групповых помещений ДО входят раздевальная, игровая, спальня, буфетная-раздаточная, туалетная. Возрастные групповые помещения ДО и их площади указаны в приложении 2 к настоящим Санитарным правилам.

14. По заданию на проектирование в ДО допускается совмещение спальни с групповой (игровой) в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства. В дошкольных мини-центрах допускается устройство общей раздевальной.

15. На первом этаже зданий объектов предусматриваются медицинские помещения и изолятор. Изолятор предусматривается не проходным, размещается смежно с медицинским кабинетом с устройством между ними остекленной перегородки на высоте 1,2 м.

16. В подвальных и цокольных этажах зданий не размещаются помещения для пребывания детей и помещения медицинского назначения.

17. Помещения (бойлерные с насосными установками, производственные помещения, ремонтные мастерские, охлаждаемые камеры с насосным отделением,



вентиляционные камеры, компрессорные), режим использования которых сопровождается шумом и может причинять беспокойство детям, мешать или нарушать работу педагогического, медицинского, административного персонала не размещают смежно, над и под спальными комнатами, групповыми, медицинскими кабинетами.

18. Комнаты личной гигиены, санитарные узлы для персонала располагаются в зоне административных помещений.

19. Для отделки помещений используют строительные материалы, имеющие документы, подтверждающие их качество и безопасность. Подвесные потолки различных конструкций применяются в рекреациях, холлах, актовых залах, административных помещениях.

20. В помещениях с обычным режимом работы стены, оборудование имеют гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом. В помещениях с влажным режимом работы (медицинского назначения, пищеблока, санитарные узлы, прачечные, моечные) стены облицовывают плиткой или другими материалами на высоту не менее 1,5 м, в душевых на высоту не менее 1,8 м, допускающими уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

21. Полы в помещениях имеют дощатое или паркетное покрытие. Допускается покрытие полов синтетическими полимерными материалами, утепленным линолеумом, допускающими обработку влажным способом и дезинфекцию. Поверхность пола во всех помещениях должна быть ровной, без щелей, изъёмов и механических повреждений. Пол спортивного зала имеет деревянное или специальное покрытие.

22. Радиаторы системы отопления располагаются в нишах под окнами и закрываются решетками, на окнах и осветительных приборах предусматриваются заградительные устройства.

23. Допускается эксплуатация ДО в отдельно стоящем здании, в частных домовладениях, на первых двух этажах многоквартирного жилого дома, а также во встроено-пристроенных помещениях.

24. Размещение ДО на втором этаже многоквартирного жилого дома допускается при отсутствии жилых помещений на первом этаже. ДО размещаемые, на первых

двух этажах многоквартирного жилого дома имеют отдельный вход, не совмещенный с подъездом жилого дома.

25. При размещении ДО на первых двух этажах многоквартирного жилого дома не допускается ухудшение санитарно-гигиенических условий жизнедеятельности жильцов (шум, запах от пищи).

26. Не допускается эксплуатация объектов в аварийных зданиях и помещениях.

27. При эксплуатации объектов территория должна иметь ограждение, без повреждений.

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

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

30. При реконструкции объектов соблюдаются требования предусмотренные пунктами с 6 по 29 настоящих Санитарных правил.

**Глава 3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению,
водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции,
кондиционированию объектов
строительству, реконструкции, ремонту, вводу в эксплуатацию объектов**

31. На объектах предусматриваются в исправном состоянии централизованное хозяйственно-питьевое, горячее водоснабжение, водоотведение, теплоснабжение.

32. Объекты обеспечиваются безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с установленными требованиями санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса (далее – документы нормирования).

33. На объектах должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники) или бутилированная, по



показателям качества и безопасности должны соответствовать требованиям документов нормирования.

Кулеры (диспенсеры) для воды должны регулярно очищаться согласно инструкции производителя.

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

34. Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая или одноразовые стаканчики), выделяют отдельные маркированные подносы для чистой и использованной посуды или контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения.

35. При отсутствии централизованной системы водоснабжения допускается использование воды из местных источников питьевого назначения с устройством внутреннего водопровода и водоотведения.

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

37. Доставка питьевой воды проводится специализированным автотранспортом, в специальных промаркированных емкостях, выполненных из материалов, разрешенных для контакта с питьевой водой, своевременно очищаемых, промываемых и дезинфицируемых.

38. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения устанавливаются водонагреватели. Горячая и холодная вода подводится ко всем ваннам, душевым, умывальникам в местах проживания, в помещениях медицинского назначения, а также к необходимому технологическому оборудованию на пищеблоке с установкой смесителей.

39. При размещении ДО в неканализованной и частично канализованной местности предусматривается устройство местной канализации (ямы, септики). Прием сточных вод осуществляется в общую или отдельные подземные водонепроницаемые емкости, оснащенные крышками с гидравлическими затворами (сифонами), расположенные в хозяйственной зоне территории объекта, очистка которых проводится своевременно.



40. Канализационные стояки для водоотведения в складских помещениях, бытовых помещениях прокладывают в оштукатуренных коробах.

41. Сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию не допускается.

42. СДУ для персонала имеют надземные помещения и выгребную яму из водонепроницаемого материала.

Уборку СДУ проводит ежедневно с использованием дезинфицирующих средств. Выгребную яму СДУ своевременно очищают.

43. При отсутствии централизованного источника теплоснабжения предусматривается автономная котельная, работающая на жидком, твердом, газообразном топливе.

44. В отопительный период температура воздуха должна соответствовать показателям документов нормирования.

45. Естественное и искусственное освещение помещений определяется в соответствии с государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства. В одном помещении применяют лампы одного типа.

46. Показатели искусственной освещенности нормируются в соответствии с документами нормирования.

47. На территории объектов устанавливаются наружное искусственное освещение.

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

49. Не допускается закрашивание оконных стекол в групповых и учебных



помещениях. Световые проемы оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами.

50. Лампы, вышедшие из строя заменяются. Неисправные, ртутьсодержащие (светодиодные, люминесцентные, энергосберегающие) лампы хранятся в отдельном помещении, недоступном для детей. Не допускается выброс отработанных ртутьсодержащих ламп в мусоросборники.

51. Хранение и вывоз отработанных ртутьсодержащих ламп возлагается приказом руководителя объекта на ответственное лицо.

52. При эксплуатации систем вентиляции и кондиционирования воздуха соблюдаются требования документов нормирования.

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

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

55. Конструкция окон должна предусмотреть возможность проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей, в любое время года. Остекление окон выполняется из цельного стеклопакета.

56. Сквозное или угловое проветривание проводится при отсутствии детей. Сквозное проветривание не проводится через туалетные помещения.

57. На объектах создаются оптимальные микроклиматические условия (температура, скорость движения воздуха и относительная влажность воздуха), согласно документам нормирования.

58. Для контроля за температурой воздуха в групповых помещениях, а также в раздевалках при душевых и спортивном зале, помещениях медицинского пункта устанавливаются термометры, прикрепленные к внутренней стене на высоту 0,8-1,2 м.



Глава 4. Санитарно-эпидемиологические требования к ремонту и содержанию помещений объектов

59. Ежегодно на объектах проводится текущий ремонт.

60. При функционировании объектов не допускается проведение капитального и текущего ремонта, за исключением работ по устранению аварийных ситуаций.

61. На окна, форточки, фрамуги, открываемые для проветривания, устанавливаются москитные сетки.

62. Территория объектов и прилегающая к ней территория за ограждением содержится в чистоте.

63. Все помещения и оборудование объектов содержатся в чистоте. Медицинские помещения, пищеблок и туалеты ежедневно убирают с использованием дезинфицирующих средств. В туалетах ежедневной дезинфекции подлежат полы, дверные ручки, барашки кранов, раковины и унитазы.

64. В туалетах устанавливают детские унитазы, умывальные раковины, со средствами для мытья рук, настенные или навесные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец, ванны для купания, хозяйственные шкафы и сливы.

65. В туалетах для персонала устанавливаются унитазы, умывальные раковины, со средствами для мытья и сушки рук, урны для сбора мусора.

66. Количество и размер санитарных приборов предусматривают согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.

67. Горшки после использования очищают, промывают и дезинфицируют. Чистые горшки хранят в туалетных, в индивидуальных маркированных ячейках. Емкости для замачивания горшков маркируются.

68. В домах ребенка для детей до шести месяцев в групповых помещениях устанавливают манежи и пеленальные столы. Зону кормления групп детей старше 1 года оборудуют столами для кормления.

69. Пеленальные столы, детские подкладные клеенки, покрытие манежей, игровое



оборудование в группах домов ребенка ежедневно обрабатывают с применением моющих средств, в случае загрязнения фекалиями дополнительно проводят дезинфекцию.

70. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению, согласно документам нормирования.

Дезинфицирующие растворы готовят согласно инструкции производителя в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства, рабочие растворы хранятся в недоступных для детей местах.

71. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) маркируется и закрепляется за отдельными помещениями (санитарные узлы, медицинский пункт, производственные помещения пищеблока, обеденный зал, групповые помещения), хранится в специально выделенных помещениях (местах). Уборочный инвентарь для санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку.

72. Ежегодно в весенний период, на игровых площадках проводится полная смена песка. Вновь завозимый песок соответствует документам нормирования по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям. При несоответствии результатов лабораторных исследований документам нормирования проводится внеочередная смена песка.

73. Мусоросборники, оборудованные плотно закрывающимися крышками устанавливаются в хозяйственной зоне, на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон. Мусоросборники (контейнеры) очищаются, моются и дезинфицируются.

Для сбора мусора с ДО, размещенных на первых двух этажах многоквартирного жилого дома, во встроено – пристроенных помещениях используются общие мусоросборники жилого дома или контейнеры.

74. На объектах проводятся мероприятия по дератизации и дезинсекции. Не допускается наличие насекомых, клещей, других членистоногих и грызунов.

Глава 5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям воспитания и обучения на объектах

75. Содержание дошкольного воспитания и обучения, максимальный объем учебной нагрузки в ДО устанавливаются Государственными общеобязательными



стандартами дошкольного воспитания и обучения Республики Казахстан, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 23 августа 2012 года № 1080.

76. Наполняемость групп ДО предусматривается согласно таблицам 1, 2 приложения 4 к настоящим Санитарным правилам.

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

78. Прогулки должны осуществляться ежедневно с учетом погодных условий.

79. Покрытие игровых площадок предусматривается из безопасных для здоровья материалов (исключающих травматизм).

80. Мебель и оборудование объектов соответствуют росто-возрастным особенностям детей. На объектах игровые, учебные кабинеты, оборудуют столами, стульями со спинками.

Оборудования в игровых и спортивных площадках соответствуют росту и возрасту детей, без острых выступов и изъёмов, своевременно ремонтируются. Покрытие поверхности оборудования предусматривается из водостойкого материала.

Набор, количество и размер оборудования предусматривают с учетом профиля объектов, специфики помещений.

Основные размеры мебели ДО и домов ребенка установлены согласно таблицам 1, 2 приложения 5 к настоящим Санитарным правилам.

81. Мебель, мягкий, твердый инвентарь, оборудование находятся в рабочем состоянии. Подлежат своевременному ремонту или замене.

82. Раздевальные в группах оборудуются шкафами для верхней одежды и скамейками.

Шкафы для одежды детей индивидуально маркируются и оборудуются полками для головных уборов и крючками для верхней одежды.

83. Раздевальные при спортивных залах оборудуются шкафчиками или вешалками для одежды, скамейками.

Покрытие спортивных матов предусматривается из материалов, доступных к

очистке и дезинфекции.

84. Использованные игрушки моют ежедневно в конце дня с применением моющих средств. Емкость, ветошь и щетку для мытья игрушек маркируют.

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

86. В группах раннего возраста и в помещениях медицинского назначения мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки не используются.

87. На приобретенную продукцию для детей (игрушки, обувь, одежда, посуда, средства личной гигиены, школьно-письменные принадлежности, постельное белье, парфюмерно-косметическая продукция, мебель) предоставляются документы, подтверждающие их качество и безопасность.

Глава 6. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания детей

88. Спальные помещения объектов оборудуются индивидуальными стационарными кроватями.

В группах ясельного возраста (до трех лет) ДО и домах ребенка спальные помещения оборудуются манежами или стационарными кроватями, имеющими ограждения с четырех сторон, длиной 120 см, шириной 60 см с переменной высотой ложа от пола на уровне 30 см и 50 см и высотой ограждения от пола 95 см.

Для детей 3-6 (7) лет – длиной 140 см, шириной 60 см, высотой 30 см. Предусматривается возможность уменьшения высоты бокового ограждения не менее чем на 15 см.

89. Допускается организация дневного сна детей дошкольных групп (3-6 (7)) лет на стационарных двухъярусных кроватях, раскладных кроватях с твердым ложем или на трансформируемых (встроенных откидных, выдвигаемых, выкатных) кроватях.

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



90. Предусматривается наличие не менее трех комплектов постельного белья на 1 спальное место. Все постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяло) и постельное белье маркируются.

91. Купание детей ДО с круглосуточным пребыванием и в домах ребенка осуществляется по графику не реже одного раза в семь календарных дней с одновременной сменой постельного, нательного белья и полотенец.

92. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

Не менее одного раза в год постельные принадлежности подвергаются камерной дезинфекции.

93. Для хранения запасов белья, одежды и обуви, жесткого инвентаря предусматриваются складские помещения.

94. Постельные принадлежности, полотенца, предметы личной гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки) для каждого ребенка выделяются индивидуально. Индивидуальные зубные щетки, мочалки хранятся в открытых ячейках.

95. Стирка белья должна осуществляться в прачечной объекта, при ее отсутствии допускается организация стирки централизованно в других прачечных.

96. В прачечной исключаются встречные потоки чистого и грязного белья.

Белье заболевших инфекционным заболеванием перед стиркой подвергается дезинфекции в маркированных ваннах.

Глава 7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания на объектах

97. На объектах предусматривается пищеблок.

98. На пищеблоке объектов не допускается проживание, выполнение работ и услуг, не связанных с организацией питания детей.



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

100. На пищеблоке объектов предусматривается последовательность технологических процессов, исключаются встречные потоки сырой и готовой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

101. На объектах составляется перспективное сезонное (лето - осень, зима-весна) двухнедельное меню, утвержденное руководителем объекта.

При составлении меню учитывается ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе. В рационе питания детей предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

102. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному перспективному меню. В исключительных случаях допускается замена пищевой продукции согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам.

Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованных, и (или) в холодильных камерах, и (или) холодильниках. Для контроля температуры устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

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

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

105. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два-три календарных дня.



106. Масса порции блюд предусматривается согласно приложению 7 к настоящим Санитарным правилам.

107. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в семь календарных дней.

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

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и третье (компот, чай, соки и кисель). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей.

В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, соки, кисель и другие) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

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

109. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4 часа.

110. Нормы питания предусмотрены в постановлении Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь".

111. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 8 к настоящим Санитарным Правилам.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в пищеблоке объектов.



Сроки годности и условия хранения пищевой продукции должны соответствовать срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

112. В целях профилактики гиповитаминозов и повышения неспецифического иммунитета проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот, кисель) витамином "С".

113. Витаминизацию компотов проводят после их охлаждения до температуры не более +15°C, перед их реализацией, в кисели раствор витамина "С" вводят при его охлаждении до температуры от +30 до +35°C с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Витаминизацию витамином "С" проводят из расчета 35% средней суточной потребности с внесением данных в журнал "С-витаминизации" согласно форме 2 приложения 8 к настоящим Санитарным правилам.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

114. На объектах не допускается:

1) изготовление и реализация:

-простокваши, творога и кефир;

-фаршированных блинчиков;

-макарон по-флотски;

-зельцев, форшмаков, студней, паштетов;

-кондитерских изделий с кремом;

-кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье и другие) в потребительских упаковках;

-морсов, квасов;

-жареных во фритюре изделий;

-яиц всмятку, яичницы-глазуньи;

-сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и



майонезом;

-окрошки;

-грибов;

-пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;

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

-газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);

-фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, кириешек;

-острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

-непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

-яиц и мяса водоплавающих птиц;

-молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

-субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;

-мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;

-коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;

-продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;

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

-нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и



первого сортов.

115. Не допускается реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры.

116. На пищеблоке объектов медицинским работником организации или ответственным лицом ежедневно проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий согласно форме 3 приложения 8 к настоящим Санитарным правилам.

Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации, заведующего производством и представителя родительского комитета.

117. Ежедневно на пищеблоке объектов повар оставляет суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$. Суточную пробу хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) завтрака, обеда, полдника или ужина соответственно.

Глава 8. Требования к производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала

118. На объектах организуется и проводится производственный контроль в соответствии с требованиями документов нормирования.

119. На объектах создаются условия для соблюдения правил личной гигиены.

Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, со средствами для мытья и сушки рук.

120. На объектах обслуживающий персонал (помощники воспитателей, технический персонал), работники пищеблока обеспечиваются специальной одеждой не менее двух комплектов (костюм или халат, косынки, колпак, фартук),



сменной обувью.

121. Работники объектов соблюдают личную и производственную гигиену, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

122. Работники пищеблока соблюдают следующие правила личной гигиены:

- 1) перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом;
- 2) работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак;
- 3) в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы;
- 4) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду.

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

123. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, больные или носители возбудителей инфекционных заболеваний, также контактировавшие с больными или носителями не допускаются к работе до проведения соответствующего медицинского обследования и заключения врача.

124. На объектах обслуживающий персонал и работники пищеблока проходят медицинский осмотр и гигиеническое обучение. На работу не принимаются лица без личной медицинской книжки и отметки о допуске к работе.

Глава 9. Санитарно-эпидемиологические требования к медицинскому обеспечению на объектах

125. На объектах обеспечивается медицинское обслуживание детей.

126. В ДО с неполным пребыванием детей медицинские помещения не предусматриваются.



127. Ежедневно в каждой возрастной группе проводится утренний осмотр детей.
128. Оснащение медицинских помещений принимается согласно приложению 9 к настоящим Санитарным правилам.
129. Дети с хроническими формами заболеваний, с факторами риска, а также выявленные в ходе профилактических медицинских осмотров и (или) перенесшие отдельные острые заболевания, подлежат диспансерному учету и наблюдению, согласно составленному плану оздоровления.
130. Медицинский персонал проводит лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия, а также составляет комплексный план оздоровительных мероприятий, направленный на снижение заболеваемости и укрепление здоровья детей.
131. При образовании медицинских отходов, которые по степени эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с требованиями документов нормирования.
132. Медицинские работники и администрация объектов:
- 1) ежеквартально проводят анализ заболеваемости с последующей корректировкой планов оздоровления;
 - 2) ежегодно планируют мероприятия по сохранению и укреплению здоровья детей, снижению среди них заболеваемости и проводят мероприятия по оздоровлению детей;
 - 3) организуют и осуществляют своевременность диспансеризации детей, имеющих хронические заболевания;
 - 4) по результатам углубленного медицинского осмотра определяют группы динамического наблюдения (группы здоровья), уровень физического развития, медицинские группы для занятий физкультурой;
 - 5) проводят лечебно-оздоровительную работу (в том числе динамическое наблюдение за состоянием здоровья детей, проведение закаливания, оздоровления и другое);



6) ведут статистический учет заболеваемости детей;

7) проводят учет за своевременным прохождением сотрудниками объектов профилактических медицинских осмотров и ежедневный контроль здоровья работников пищеблока с регистрацией данных в журнале результатов осмотра работников пищеблока, согласно приложению 10 к настоящим Санитарным правилам;

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

9) ежедневно проводят осмотр за содержанием пищеблока, условиями и сроками хранения пищевых продуктов, технологией приготовления пищи, качеством готовой пищи.

В ДО с полным, круглосуточным пребыванием детей и домах ребенка подекадно проводят анализ выполнения суточных норм по основным продуктам за 10 календарных дней с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции, согласно приложению 11 к настоящим Санитарным правилам.

133. Дети, поступающие в ДО, проходят медицинский осмотр и представляют справки о состоянии здоровья.

134. Дети, отсутствующие три и более дней принимаются в ДО при наличии справки врача о состоянии здоровья.

135. В медицинских кабинетах проводят санитарно-дезинфекционную обработку оборудования и инвентаря дезинфицирующими средствами, согласно инструкции производителя.

136. При регистрации среди детей или персонала инфекционных заболеваний, а также с профилактической целью руководством объектов, его персоналом и медицинскими работниками проводятся санитарно-противоэпидемические и санитарно-профилактические мероприятия.



137. На объектах ведется медицинская документация в соответствии с приложением 12 к настоящим Санитарным правилам.

Глава 10. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию ДО вместимостью до трех групп

138. Допускается функционирование ДО вместимостью до трех групп с минимальным набором помещений.

При отсутствии возможности выделения дополнительных площадей допускается:

1) совмещение в одном помещении игровой и спальни из расчета не менее 3,0 м² на 1 ребенка, при этом в спальняной зоне устанавливаются трансформируемые (встроенные откидные, выдвижные, выкатные) кровати;

2) организация общей раздевальной, оборудованной индивидуальными шкафчиками для одежды и обуви, скамейками;

3) организация питания в группах без оборудования буфетных-раздаточных или в общей столовой по графику;

4) организация централизованной моечной для столовой посуды и приборов вне группы;

5) в туалетных установить 1 унитаз и 1 раковину на 10 детей;

6) одна туалетная в ДО с расчетным количеством не более 30 детей;

7) сокращение набора помещений пищеблока и технологического оборудования, при условии обеспечения безопасности готовой продукции:

приготовление пищи допускается на площадях помещений не менее 21 м² при соблюдении зонирования (раздаточная, для обработки сырой продукции, готовой продукции, для мытья кухонной посуды);

кладовая с выделением зон для хранения овощей и сыпучих продуктов; помещение (отведенное место) для персонала;

для мытья сырой продукции и рук персонала устанавливаются отдельные мойки,



для мытья кухонной посуды – одна мойка объемом, достаточным для полного погружения используемой посуды;

в ДО вместимостью до трех групп размещаемых, на первых двух этажах многоквартирного жилого дома с расчетным количеством не более 30 детей приготовление пищи допускается на площадях помещений не менее 12 м² при соблюдении зонирования (раздаточная, для обработки сырой продукции, готовой продукции, для мытья кухонной посуды). При отсутствии кладовых для продуктов питания закуп осуществляется не более чем на неделю;

уменьшение площади помещений для приготовления пищи не более чем на 10%;

8) для хранения запасов белья складские помещения или отведенное место со шкафами;

9) использование для организации прогулок игровых площадок с ограждением на придомовой территории (допускается организация прогулок по графику);

10) устанавливать на прогулочной площадке сборно-разборные навесы, беседки для использования их в жаркое время года, с обеспечением безопасности их конструкции (сборки, установки) для детей.

139. При отсутствии медицинского работника допускается осуществлять медицинское обеспечение территориальной организацией первичной медико - санитарной помощи.

При этом предусматривается:

оборудование медицинского кабинета площадью не менее 6 м²;

в ДО вместимостью до трех групп, размещенных на первых двух этажах многоквартирного жилого дома с расчетным количеством не более 30 детей – выделение отдельного рабочего места для медицинского работника.

Оснащение проводится согласно оказываемых медицинских услуг.

Приложение 1
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка»



Лабораторно-инструментальные исследования

Таблица

п/п	Места отбора	Лабораторные исследования, количество (единиц)	Периодичность исследований
	2	3	4
1.1	пищевые блоки	пробы пищевых продуктов (сырье) на микробиологические исследования	в порядке текущего надзора
		пробы готовых блюд на микробиологические исследования	в порядке текущего надзора
		пробы воды на микробиологические и санитарно-химические исследования	в порядке текущего надзора (один раз в год)
		блюда на калорийность	в порядке текущего надзора
		качество термической обработки	в порядке текущего надзора
		смывы с внешней среды	в порядке текущего надзора



	определение остаточного хлора в порядке текущего надзора дезинфицирующих средствах		
	вода питьевая из местных источников водоснабжения (центральное водопроводящее колодезьное, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно- химические исследования		
		обследование персонала на бактериологическое носительство	по эпидемиологическим показаниям
1.2	игрушки, столы, стулья, постельное белье, полотенце	смывы на паразитологические исследования	в порядке текущего надзора



1.3	раздевальные, игровые, спальни, музыкальные (спортивные) залы, медицинские помещения, изолятор	температура, относительная влажность воздуха	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора (один раз в год в период отопительного сезона)
1.4	пищеблок	исследование эффективности вентиляции, шум	в порядке текущего надзора (один раз в год)
1.5.	водоразборные краны - ввод и вывод в здании, на пищеблоке (при расположении в отдельном блоке)	вода из водопроводной системы (бактериологические и санитарно-химические исследования)	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта; текущего надзора
1.6	колодцы, скважины, каптажи, родники, водоразборные краны	вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические, исследования	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора



1.7	объекты с использованием воды, расфасованной в емкости	вода питьевая, расфасованная в емкости (исключая бутилированную воду) на бактериологические и санитарно-химические исследования	в порядке текущего надзора
1.8	закрытые плавательные бассейны и ванны	пробы воды на бактериологические, санитарно-химические, паразитологические исследования	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта в порядке текущего надзора
1.9	компьютерные и мультимедийные классы, кабинеты	напряженность ЭМП, электростатического поля на рабочих местах, уровень концентрации аэроионов и коэффициента униполярности	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта в порядке текущего надзора
1.10	игровые помещения, учебные кабинеты, музыкальный (спортивный) зал, медицинские помещения	уровень искусственной освещенности	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии)



1.11	помещения с печным или автономным, неэлектрическим отоплением, медицинские помещения	исследование воздушной среды	в порядке текущего надзора
1.12	песочницы на игровых площадках	исследования почвы на санитарно-микробиологические исследования и паразитологические на содержание гельминтов	в порядке текущего надзора в период с мая по сентябрь
1.13	игровые, спальни, учебные кабинеты	соответствие размеров мебели росту и возрасту детей	в порядке текущего надзора один раз в год
1.14	организации образования, осуществляющие закуп товаров детского ассортимента	товары детского ассортимента (одежда, обувь, игрушки, косметические средства, канцелярские товары, посуда, средства гигиены и др.)	один раз год

Приложение 2
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка»

Возрастные групповые помещения ДО и их площади



раздевальная	из расчета не менее 0,7 м ² на 1 ребенка
игровая	из расчета для ясельных и дошкольных групп не менее 2,0 м ² на 1 ребенка
буфетная-раздаточная	не менее 3,8 м ²
спальня	из расчета для ясельных и дошкольных групп не менее 1,8 м ² на 1 ребенка
туалетная	не менее 16 м ²

Приложение 3
к санитарным правилам
"Санитарно - эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка".

Количество и размер санитарных приборов

Помещения	Умывальники		Унитазы		Слив (видуар) со смесителем	Водо- разбор- ный кран	Ванна с ком- биниро- ванным смесителем	Поддон душево- й с сеткой на гибком шланге	Мойка двух- камерная со сме- сителем
	Детские с туалет- ным краном	Для взрослых со смесите- лем	Детские	Для взрос- лых					



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
буфетная- раздаточная	-	-	-	-	-	-	-	-	1
туалетная группы детей до 3 лет	3	1	3	-	-	-	-	1 глубокий	-
туалетная группы детей 3 – 6 (7) лет	3	-	3	-	-	-	-	1 мелкий	-
душевая при физкультурном зале	-	-	-	-	-	-	-	2	
медицинский кабинет	-	1	-			-	-	-	
процедурный кабинет		1							
изолятор	1	-	-			-	-	-	
туалет изолятора	-	1	1	-	1	-	-	1	
туалет персонала	-	1	-	1		-	-	-	



комната личной гигиены женщин	-	1	-	биде		-	-	-	
душевая персонала	-	-	-	-		-	-	1	-

Примечание: в туалетных ДО вместимостью до трех групп предусматривается 1 унитаз и 1 раковина на 10 воспитанников.

Приложение 4
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка»

Наполняемость групп дошкольных организаций

Таблица 1

	Группы	Возраст	Количество детей
1	2	3	4
1	Ясельный возраст:		
	группа раннего возраста	от одного года до двух лет	Не более 10



	первая младшая группа	от двух до трех лет	не более 20
	при наличии в группе детей двух возрастов	от одного года до трех лет	не более 15
2	Дошкольный возраст:		
	вторая младшая группа:	от трех до четырех лет	не более 25
	средняя группа:	от четырех до пяти лет	не более 25
	старшая группа	от пяти до шести лет	не более 25
	предшкольная группа	от шести до семи лет	не более 25
	при наличии в группе детей любых трех возрастов	от трех до семи лет	не более 20
	при наличии в группе детей любых двух возрастов	от трех до семи лет	не более 20

Наполняемость детских групп коррекционного типа

Таблица 2



Вид нарушений развития детей	Ранний возраст (до трех лет)	дошкольный возраст (старше трех лет)
1	2	3
Для детей с тяжелыми нарушениями речи	10	12
Для детей с фонетико-фонематическим недоразвитием произношения отдельных звуков	10	12
Для глухих детей	8	8
Для слабослышащих детей	10	12
Для слепых детей	10	10
Для слабовидящих детей, для детей с косоглазием и амблиопией	10	15
Для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата	10	12
Для детей с нарушением интеллекта (умственной отсталостью)	6	10
Для детей с задержкой психического развития	6	10
Для детей с глубокой умственной отсталостью	6	10 8



Для детей с туберкулезной интоксикацией	10	15
Для детей со сложными дефектами (2 и более дефектов)	6	6
Для детей с иными отклонениями в развитии	10	15

Приложение 5
к Санитарным правилам
"Санитарно – эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка"

Маркировка и размеры мебели ДО

Таблица 1

Группа мебели	Группа роста детей в см	Высота стола в см	Высота сиденья стула в см
1	3	4	5
А	До 80	34	17
Б	80 – 90	35	20
В	90 – 100	43	24
Г	100 – 115	48	28



Д	115 - 130	54	32
Ж	Выше 130	60	36

Маркировка и размеры мебели домов ребенка

Таблица 2

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

Приложение 6
к санитарным правилам
"Санитарно – эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка"

Таблица замены продуктов

Таблица



№	Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт заменитель	Вес в граммах
1	2	3	4	5
1	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях 1 категории: баранина, конина, крольчатина	100,0
			мясо блочное без костей 1 категории: баранина, конина, крольчатина	80,0
			конина 1 категории	104,0
			мясо птицы	100,0
			субпродукты 1-й категории печень, почки, сердце	116,0
			колбаса вареная	80,0
			консервы мясные	120,0
			рыба	150,0
			творог полужирный	250,0
2	Молоко цельное	100,0	кефир, айран	100,0



молоко сгущенное 40,0 стерилизованное	
сливки 20,0	
творог жирный 30,0	

3	Сметана	100,0	сливки	133,0
			молоко	667,0
4	Творог	100,0	молоко	333,0
			сыр	40,0
			брынза	80,0
			сметана	50,0
			сливки	66,0
5	Сыр	100,0	масло коровье	50,0
			сметана	125,0
			творог	250,0
			брынза	200,0



	молоко	825,0		
	яйца	3 шт.		
6	Яйца	1 шт.	сыр	33,0
			сметана	40,0
			творог	80,0
7	Рыба обезглавленная	100,0	мясо	67,0
			сельдь соленая	100,0
			рыбное филе	70,0
			творог	168,0
			сыр	50,0
8	Фрукты	100,0	сок плодово-ягодный	100,0
			яблоки сушеные	20,0
			курага	8,0
			чернослив	17,0
			изюм	22,0



арбуз	300,0
дыня	200,0

Приложение 7
к Санитарным правилам
"Санитарно – эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка"

Масса порции в граммах в зависимости от возраста детей

Таблица

	Вес (г)		
	1 года -3 лет	3 лет-5 лет	5 лет-7 лет
1	2	3	4
Завтрак	350 - 450	400 - 500	500 - 550
Обед	400 - 550	550 - 600	600 - 800
Полдник	200 - 250	250 - 300	300 - 400
Ужин	350 - 400	400 - 500	450 - 600

Приложение 8
к санитарным правилам
"Санитарно – эпидемиологические



**Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и
полуфабрикатов**

Форма 1

Дата и час, поступления продовольств енного сырья и пищевых продуктов)	Наименов ание пищевых продуктов	Количество поступившего продовольств енного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Результаты органолептич еской оценки поступившего продовольств енного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольств енного сырья и пищевых продуктов	Дата и час факт ической реализации продов ольств енного сырья и пищевых продуктов по дням	Ф.И.О. подпись ответств енного лица	При меч ание *
1	2	3	4	5	6	7	8

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

Журнал "С-витаминизации"

Форма 2

Дата и час приготовления блюда	Наименование блюда	Общее количество добавленного витамина	Содержание витамина "С" в одной порции	Подпись ответственного лица



1	2	3	4	5

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

Форма 3

Дата, время, изготовления блюд и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности блюд и кулинарных изделий	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (Ф.И.О. (при его наличии), должность)	Ф.И.О. (при его наличии), лица проводившего бракераж	Примечания
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: в графе 7 указываются наименования готовой продукции, не допущенных к реализации

Приложение 9
к санитарным правилам
"Санитарно – эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка"



Оснащение медицинских помещений

Таблица

№	Наименование медицинского оборудования и инструментария	Количество
1	2	3
1	Письменный стол	1
2	Стулья	2-6
3	Кушетка	1
4	Шкаф канцелярский	1-3
5	Шкаф медицинский	1
6	Ширма	1
7	Медицинский столик со стеклянной крышкой	1-2
8	Холодильник (для вакцин и медикаментов)	1
9	Тонометр	1-2
10	Фонендоскоп	1-2
11	Бактерицидная лампа	1-2



12	Весы медицинские	1
13	Ростомер	1
14	Термоконтeйнер для транспортировки вакцин	1-2
15	Настольная лампа	1
16	Термометры медицинские	20-50
17	Ножницы	2
18	Умывальная раковина	1
19	Ведро с педальной крышкой	1
20	Емкость для уничтожения остатков вакцин	2
21	Халаты медицинские	2
22	Колпаки	2
23	Простыни одноразовые	постоянно в наличии
24	Полотенца одноразовые	постоянно в наличии
25	Халаты темные для уборки	1
26	Маски одноразовые	10-30



27	Уборочный инвентарь: ведра, швабра, ветоши, емкости для хранения ветошей, перчатки	расчет от набора помещений
28	Канцтовары (журналы, тетради, клей, ручки, дырокол, степлер, корректор, папки и т.д.)	по мере необходимости
29	Бикс маленький	1 штук.
30	Бикс большой	1 штук.
31	Жгут резиновый	4-6 штук.
32	Шприцы одноразовые с иглами: 2,0 5,0 10,0	10 штук; 10 штук; 5 штук.
33	Пинцет	1 штук.
34	Грелка резиновая	1-2 штук.
35	Пузырь для льда	1-2 штук.
36	Лоток почкообразный	5 штук.
37	Шпатель металлический	40 штук.
38	Шины для иммобилизации конечностей	5 штук.
39	Коврик	1 штук.



40	Сантиметровая лента	1 штук
41	Таблицы для определения остроты зрения	1 штук
42	Жидкое мыло с дозатором	постоянно в наличии

Приложение 10
к санитарным правилам
"Санитарно – эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка"

Журнал результатов осмотра работников пищеблока

форма

№ п/п	Фамилия, имя, отчество (при его наличии)	должность	Месяц / дни															
			1*	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	17...30			

Примечание. *здоров, болен, отстранен от работы, санирован, отпуск, выходной

Приложение 11
к санитарным правилам
"Санитарно- эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка"



**Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____
месяц _____ г.**

Форма 4

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

Примечание: _____

Приложение 12
к санитарным правилам
"Санитарно - эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка"



Медицинская документация объектов

Медицинской документацией являются:

- 1) журнал учета инфекционных заболеваний;
- 2) журнал соматической заболеваемости;
- 3) журнал учета контактов с острыми инфекционными заболеваниями;
- 4) журнал учета карантина;
- 5) карта профилактических прививок;
- 6) журнал учета профилактических прививок;
- 7) журнал движения вакцин, других бактериальных препаратов;
- 8) журнал регистрации проб Манту;
- 9) журнал регистрации детей группы риска подлежащих обследованию по пробе Манту;
- 10) журнал туберкулино-положительных лиц, подлежащих дообследованию у фтизиопедиатра;
- 11) журнал поствакцинальных осложнений;
- 12) журнал постоянных и длительных медицинских отводов;
- 13) журнал открытых флаконов и уничтожения остатков вакцин;
- 14) журнал проведения контролируемой химиопрофилактики;
- 15) журнал регистрации обследуемых на возбудителей паразитарных заболеваний;
- 16) журнал регистрации лиц, обследованных на гельминты;
- 17) журнал осмотра на педикулез, чесотку и дерматомикозы;
- 18) паспорт здоровья ребенка;
- 19) списки детей группы риска;



- 20) журнал учета флюороположительных лиц;
- 21) бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов;
- 22) журнал результатов осмотра работников пищеблока;
- 23) папка с аннотациями вакцин;
- 24) приказы и инструкции;
- 25) ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции;
- 26) журнал учета диспансерных больных;
- 27) индивидуальные медицинские карты воспитанников;
- 28) контрольная карта диспансерного наблюдения;
- 29) журнал углубленных профилактических медицинских осмотров, акты специалистов;
- 30) журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий;
- 31) журнал "С" - витаминизации.

