



Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации дошкольных организаций образования"

Документ предоставлен ООО «ПРОГРАММНЫЙ ЦЕНТР»

pbprog.ru

Дата сохранения: 13.12.2024

Утверждены приказом
Министра здравоохранения
Республики Казахстан
от « 13 » января 2010 года
№ 13

Санитарные правила
Санитарно-эпидемиологические требования
к содержанию и эксплуатации дошкольных
организаций образования

1. Общие положения

1. Настоящие санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации дошкольных организаций образования» (далее - санитарные правила) содержат санитарно-эпидемиологические требования к проектированию, строительству, реконструкции, земельному участку, зданию, содержанию, ремонту и вводу в эксплуатацию, оборудованию помещений, организации питания, воздушно-тепловому режиму, естественному и искусственному освещению, водоснабжению и канализации, оказанию медицинской помощи и гигиеническому воспитанию в дошкольных организациях образования.

2. Настоящие санитарные правила предназначены для физических и юридических лиц, деятельность которых связана с содержанием и эксплуатацией дошкольных организаций всех типов и видов.

3. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины:

1) дошкольные организации образования - физические и юридические лица, осуществляющие воспитательно-образовательную деятельность в соответствии с законами Республики Казахстан, программами и учебными планами, разработанными на основе государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, а также оказывающие дополнительные оздоровительные и другие предусмотренные законодательством услуги;

2) дошкольные организации образования общего типа - дошкольные организации вместимостью от 4 до 12 групп, как правило, предоставляющие педагогические и медицинские услуги постоянному контингенту своих воспитанников и



располагающиеся в отдельно стоящем здании;

3) малые дошкольные образовательные организации (мини-центры) - дошкольные организации вместимостью до 3 групп, как правило, размещаемые в отдельном отдельно стоящем здании, в многоквартирном жилом доме, а также во встроено - пристроенных помещениях;

4) групповая ячейка - набор помещений для детей одной группы;

5) наполняемость групп - нормируемое количество детей в группе;

6) режим дня - установленный порядок дня для детей;

7) утренний фильтр - профилактическое медицинское мероприятие, направленное на предупреждение заноса инфекционного заболевания;

8) физическое воспитание - сфера деятельности, направленная на укрепление здоровья и развитие физических способностей человека;

9) рациональное питание - сбалансированное питание, с учетом физиологических и возрастных норм питания;

10) бракераж - оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям;

11) изолятор - помещение для изоляции больного;

12) инсоляция - нормируемый показатель солнечной радиации для гигиенической оценки помещения;

13) коэффициент естественного освещения (далее-КЕО) - нормируемый показатель естественного освещения помещения;

14) климатическая зона - территория, выделяемая по климатическим признакам (температура, влажность);

15) септик - сооружение для очистки небольших количеств бытовых сточных вод, представляющий собой подземный отстойник горизонтального типа, состоящий из одного или нескольких камер, через которые протекает сточная жидкость;

16) дезинфицирующие средства - химические вещества, применяемые для уничтожения возбудителей инфекционных заболеваний на объектах окружающей



среды.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению дошкольных организаций образования

4. Дошкольные организации образования (далее - ДОО) размещаются в жилой зоне населенных пунктов удаленных, от магистральных улиц, коммунальных и промышленных организаций: на обособленных земельных участках, в частных домовладениях, во встроено - пристроенных помещениях не выше трех этажей, а также на первом этаже многоквартирных жилых домов.

Ввод в эксплуатацию построенных или реконструированных ДОО, а также функционирование действующих ДОО разрешается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и гигиеническим нормативам.

5. На земельных участках ДОО общего типа следует предусматривать: зону групповых площадок, общую физкультурную площадку, хозяйственную зону.

6. Размеры игровых площадок ДОО общего типа: для детей ясельного возраста следует принимать 7,5 м² на одно место, для детей дошкольного возраста - 7,2 м².

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 ДОО оптимальным является:

две смешанные группы детей смежного возраста (ясельная, дошкольная);

две смешанные группы детей смежных возрастов и одна подготовительная.

7. ДОО, размещаемые на первом этаже многоквартирных жилых домов, в частных домовладениях, во встроено - пристроенных помещениях имеют отдельный земельный участок на придомовой территории площадью не менее 60 м².

8. ДОО, размещаемые на первом этаже многоквартирного жилого дома, должны иметь отдельный вход, не совмещенный с подъездом жилого дома.

9. Допускается в ДОО, размещаемых на первом этаже многоквартирного жилого



дома, в частном домовладении, во встроено - пристроенных помещениях предусматривать на придомовой территории только игровую площадку на расстоянии не более 50 метров от ДОО и не менее 10 метров от наружной стены здания ДОО или многоквартирного жилого дома.

10. Игровые площадки ДОО общего типа имеют удобную связь с выходами из помещений, соответствующих групповым ячейкам в здании. Площадки для детей ясельного возраста размещаются в непосредственной близости от выходов из помещений этих групп.

11. Оборудование на игровых площадках устанавливается соответственно росту и возрасту детей, надежно и устойчиво закрепляется. Поверхность оборудования должна быть без выступов и шероховатостей, выступающих болтов, иметь водостойкое покрытие и хорошо поддаваться очистке.

12. На каждой игровой площадке устанавливается теневой навес. Пол теневого навеса изготавливается из теплопроводных материалов (дерево и другие материалы).

13. Покрытие игровых площадок для детей ясельного возраста - травяное, для дошкольного возраста - травяное и утрамбованный грунт.

14. Допускается проектировать общий для дошкольных групп огород-ягодник.

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 ДОО вместимостью до 150 мест оборудуют одну физкультурную площадку размером не менее 250 метров², при вместимости свыше 150 мест - две площадки размером 150 и 250 метров².

Покрытие зоны с оборудованием для подвижных игр - травяное, всех остальных



зон – твердое или грунтовое покрытие, укрепленное песчаной подсыпкой или мелкой каменной крошкой. Допускается применение тротуарной плитки.

Вблизи физкультурной площадки допускается устраивать открытые плавательные бассейны переменной глубины от 0,4 до 0,6 метров (далее-м) и площадью 4´8 м или 6´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.

При открытом плавательном бассейне предусматривается полный набор помещений, в соответствии с приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 августа 2004 года № 632 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм» (зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за №3074).

16. Изолированная хозяйственная площадка располагается вблизи пищеблока и прачечной, имеет твердое покрытие (асфальт, бетон) и самостоятельный въезд. Подъезд к хозяйственной площадке на территории не пересекает пешеходные дорожки к групповым площадкам.

На хозяйственной площадке допускается размещать овощехранилище размером не менее 50 м².

17. Металлические мусоросборники с крышками размещаются на бетонированной или асфальтированной площадке в хозяйственной зоне.

Допускается для сбора мусора ДОО, размещаемых на первом этаже многоквартирного жилого дома, в частном домовладении во встроено – пристроенных помещениях использовать общие мусоросборники жилого дома или контейнеры.

18. Земельный участок ДОО, размещаемых на обособленных участках, имеет ограждение высотой не менее 1,6 м.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к зданию и помещениям дошкольной организации образования

19. В здании и на участке соблюдается принцип максимальной изоляции групп от



административно-хозяйственных помещений.

20. Наружные входы в здания предусматриваются с двойными тамбурами, глубиной не менее 1,6 м. Наружная дверь одного из входов открывается вовнутрь.

Не допускается установка дверей с остеклением.

21. Состав и площадь основных и вспомогательных помещений ДОО общего типа, следует принимать согласно приложению 2 настоящим санитарным правилам. Не распространяется на помещения ДОО общего типа, построенных и реконструированных до июля 2003 года.

Групповые ячейки для детей ясельного возраста располагаются преимущественно на первом этаже с отдельным входом в каждую группу.

На третьем этаже трехэтажных зданий располагаются групповые ячейки старших возрастных групп детей (от 4 лет), залы и иные специализированные помещения для работы, служебно-бытовые и рекреационные помещения.

В приемной первой группы раннего возраста выделяется место для раздевания родителей и кормления грудных детей матерями.

22. В малых ДОО (мини-центры): раздевальная предусматривается одновременно в качестве холла. В санитарных узлах оборудуются на каждые 10 детей один унитаз и одна раковина. Допускается совмещение в одном помещении игровой и спальни.

23. В ДОО для 4 - 7 детских групп следует иметь один зал для музыкальных и гимнастических занятий площадью не менее 80 м², в ДОО на 8 - 12 групп - два зала площадью не менее 80 м² и 50 м².

В малых ДОО:

допускается залы для музыкальных и гимнастических занятий не предусматривать;

допускается проведение музыкальных и гимнастических занятий в игровой комнате, при соблюдении мер безопасности.

24. В ДОО допускается размещение вспомогательных помещений на цокольных этажах.



25. В помещениях игровых, групповых и спален обеспечивается естественное сквозное или угловое проветривание.

26. Фрамуги или форточки предусматриваются на окнах в каждом помещении и используются во все времена года.

27. Лестницы имеют ограждения высотой 1,2 м. Поручни для взрослых располагаются на высоте 0,85 м, для детей - 0,5 м. В ограждении лестниц вертикальные элементы имеют просвет не более 0,1 м, горизонтальные членения не допускаются.

28. Оснащение основных помещений санитарно-техническим оборудованием соответствует приложению 3 к настоящим санитарным правилам.

29. В зданиях ДОО допускается наличие плавательного бассейна с ванной 3x7 м и переменной глубиной от 0,6 до 0,8 м. По периметру ванны предусматривается борт, высотой 0,15 м и шириной 0,3 м, обходные дорожки шириной не менее 0,75 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.

Устройство, оборудование и содержание плавательных бассейнов предусматривается в соответствии с приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 августа 2004 года № 632 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм» (зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за №3074) и настоящих санитарных правил.

30. Медицинская комната выделяется для всех ДОО независимо от вместимости.

Набор помещений медицинского блока ДОО, размещаемых на первом этаже многоквартирного жилого дома, в частном домовладении, во встроено - пристроенных помещениях, согласовывается государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на соответствующей территории.



31. В составе помещений медицинского пункта предусматривается изолятор (палаты изолятора не проходные) и помещение для приготовления дезинфицирующих средств.

32. В состав пищевого блока ДОО общего типа входят: кухня с заготовочной и моечной, кладовая для сухих продуктов с холодильной установкой и кладовая для овощей. Моечная, заготовочная и разделочная отделяются от кухни перегородками или определяются зонами по назначению.

33. Набор помещений пищевого блока ДОО, размещаемых на первом этаже многоквартирного жилого дома, в частном домовладении, согласовывается государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на соответствующей территории, в зависимости от мощности ДОО.

34. Приготовление пищи в малых ДОО (мини-центрах), допускается на площадях существующих кухонь при соблюдении зонирования (подготовка сырья, приготовление, раздача). При отсутствии кладовых для продуктов питания закуп осуществляется не более чем на неделю.

35. Кладовые для хранения овощей и сухих продуктов изолируются от кухни.

36. Помещения постирочной и гладильной предусматриваются смежные. При стирке соблюдается поточность грязного и чистого белья. Не допускается устраивать вход в постирочную напротив помещений групповых ячеек и пищевого блока.

Допускается организация стирки белья малых ДОО (мини-центрах) в специализированных прачечных.

37. Стены и полы помещений ДОО предусматриваются гладкие и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом.

Поверхности стен основных помещений групповых ячеек, комнат для музыкальных и гимнастических занятий имеют матовую фактуру светлых тонов и устойчивы к мытью и дезинфекции. Стены помещений пищевого блока, постирочной, гладильной и туалетных комнат следует облицовывать на высоту 1,8 м глазурованной плиткой.

38. Полы в помещениях групповых, игровых, спален, медицинского блока,



коридора имеют покрытия, обладающие низкой теплопроводностью (паркет, доски, линолеум на утепленной основе).

Полы пищевого блока, постирочной, гладильной и туалетных комнат выстилаются керамической плиткой.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к искусственному и естественному освещению в дошкольных организациях образования

39. Основные помещения ДОО имеют естественное освещение.

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. Помещения буфетных, кладовых и туалетных для персонала допускается устраивать без естественного освещения.

Светопроемы в групповых, игровых и спальнях оборудуют регулируемые солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств (далее - 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 спальнях помещениях допускается лишь во время сна детей, в остальное время шторы раздвигают, обеспечивая инсоляцию помещения.

При одностороннем освещении глубина групповых помещений - не более 6 м. При большей глубине помещений необходимо двустороннее параллельное или угловое расположение окон (обеспечивающее и сквозное проветривание). Переплеты окон



не должны иметь мелких решеток.

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

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

40. Глубина помещений групповых при одностороннем освещении предусматривается не более 6 м. При большей глубине помещений предусматривается двустороннее параллельное или угловое расположение окон.

41. Источники искусственного освещения обеспечивают достаточное и равномерное освещение всех помещений в соответствии с приложением 4 к настоящим санитарным правилам.

42. В помещениях применяются лампы одного типа: накаливания или люминесцентные. Светильники должны иметь защитные плафоны.

43. Чистка осветительной арматуры светильников проводится не реже двух раз в год и своевременно заменять перегоревшие лампы. Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы собираются и вывозятся из здания в организации, занимающиеся утилизацией ртутьсодержащих ламп.

Хранение ламп осуществляется в небьющейся таре, в отдельном помещении ДОО, закрываемом на ключ, расположенном в подвале или цокольном этаже ДОО.

Не допускается выброс отработанных люминесцентных ламп в мусоросборные контейнеры. Хранение отработанных люминесцентных ламп возлагается на ответственное лицо.

44. В помещении с постоянным пребыванием детей штепсельные розетки и выключатели устанавливаются на высоте 1,8 м от пола. Искусственное освещение следует включать в соответствии с состоянием уровня естественного освещения, сезоном года.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-техническому



оборудованию дошкольных организаций образования

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

Водоснабжение и канализация в ДОО должны быть централизованными.

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

Допускается организация автономной системы горячего водоснабжения.

46. При отсутствии централизованных поселковых или городских сетей водопровода и канализации выбор и устройство местных систем водоснабжения и канализации производится при наличии заключения удостоверяющей соответствие нормативным правовым актам государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

В неканализованных районах ДОО оборудуются внутренней системой канализации с устройством септика, очистка которой проводится по мере заполнения его не более 2/3 объема. Вывоз жидких нечистот осуществляется специализированной автотранспортной организацией.

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

48. Высота установки детских санитарных приборов от пола предусматривается:

- 1) умывальников для детей ясельного и младшего дошкольного возраста - 0,4 м;
- 2) умывальников для детей среднего старшего дошкольного возраста 0,5м;
- 3) ванн на постаментах - 0,6 м;



4) глубокого душевого поддона для детей группы раннего возраста и первой младшей группы (при высоте расположения душевой сетки над днищем поддона - 1,5 м) - 0,3 м;

5) мелкого душевого поддона для детей дошкольного возраста (при высоте, расположения душевой сетки над днищем поддона - 1,6 м) - 0,3 м.

При проектировании и реконструкции ДОО в старших и подготовительных группах следует предусмотреть отдельные туалетные для мальчиков и девочек.

49. Здания ДОО оборудуют системами центрального отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях.

Допускается применение автономного или газового отопления.

50. Теплоснабжение зданий ДОО следует предусматривать от тепловых сетей центральных (ТЭЦ), районных и местных котельных. В сельских населенных пунктах в одноэтажных зданиях с количеством мест не более пятидесяти мест, допускаются устройство печного отопления в изолированном помещении, с отдельным входом.

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

Во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы следует ограждать съемными деревянными решетками.

Не следует использовать ограждения из древесностружечных плит и других полимерных материалов.

51. Температура воздуха в помещениях ДОО предусматривается +19°C - +22°C, в помещениях бассейна +29°C. Относительная влажность воздуха в помещениях с пребыванием детей принимается 40-55%; в кухне и постирочной - до 60-70%.

6. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию помещений дошкольных организаций образования



52. Оборудование ДОО соответствует росту и возрастным особенностям детей, их использование допускается при наличии сертификатов соответствия.

В помещениях групп предусматривается наличие кроватей, столов, стульев, шкафов для игрушек и пособий. В приемных и раздевальных предусматриваются шкафы для верхней одежды детей и персонала.

Столы со стульями комплектуются одной группы и маркировки.

Основные размеры столов и стульев для детей предусматриваются соответственно приложению 5 к настоящим санитарным правилам.

53. При расстановке мебели для занятий необходимо соблюдать следующие требования:

- 1) столы устанавливаются к светонесущей стене с левосторонним освещением;
- 2) четырехместные столы устанавливаются не более чем в два ряда, двухместные столы - не более чем в три ряда. Расстояние между рядами столов предусматривается не менее 0,5 м;
- 3) расстояние первого ряда столов от светонесущей стены - 1 м;
- 4) расстояние от первых столов до доски - 2,5 - 3 м;
- 5) высота подвеса нижнего края настенной доски - 0,7 - 0,8 м;
- 6) размер настенной доски - 0,75 - 1,5 м;
- 7) рассаживать детей следует с учетом состояния здоровья, зрения, слуха.

54. В игровой ясельной группы, манеж и барьер располагаются параллельно окну на расстоянии одного метра от него.

55. В первой группе раннего ясельного возраста рядом с умывальником устанавливается пеленальный стол, вешалка для полотенец и бак с маркировкой «для грязного белья».

56. Спальня оборудуется стационарными кроватями, имеющими индивидуальную маркировку. Размер кроватей:



1) для детей до трех лет длина кровати 120 см, ширина 60 см с переменной высотой ложа и ограждения;

2) для детей трех-семи лет длина 140 см, ширина 60 см.

57. В дошкольных группах допускается использовать двухъярусные кровати и раскладные кровати с твердым ложем (раскладушки).

58. Приемные и раздевальные оборудуются шкафами для верхней одежды детей и персонала. Шкафы для одежды имеют индивидуально промаркированные ячейки с полками для головных уборов и крючками для верхней одежды.

59. В туалетных детских групп устанавливаются настенные или навесные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены; в ясельных группах - шкафы с отдельными гнездами для горшков, имеющих индивидуальную маркировку.

60. Для просмотра телевизионных передач используются телевизоры с размером экрана не менее 59 см. Высота установки телевизора предусматривается 1-1,3 м. Высота подвеса экрана диапроектора над полом - не менее одного метра и не более 1,3 м. Расстояние от экрана телевизора до зрителей от 4 до 6 м, от экрана диапроектора - от 1,2 до 2,4 м. Стулья устанавливаются в четыре-пять рядов. Расстояние между рядами стульев предусматривается 0,5 - 0,6 м. Рассаживать детей следует с учетом роста.

61. Просмотр телевизионных передач, диафильмов, видеофильмов в вечернее время осуществляется при искусственном общем или местном освещении. В дневные часы окна следует закрыть легкими светлыми шторами. Длительность просмотра телевизионных передач и диафильмов не превышает двадцати минут для детей четырех-пяти лет и тридцать минут для детей шести лет.

62. Перечень оборудования для пищеблока и прачечной определяется приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 июля 2003 года № 569 «Об утверждении санитарных правил и норм «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за №2526) и приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 марта 2005 года № 137 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм по коммунальной гигиене» (зарегистрированный в Реестре государственной



регистрации нормативных правовых актов за №3629).

7. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию помещений и участка дошкольных организаций образования

63. Уборка всех помещений проводится ежедневно влажным способом с применением моющих средств, с проветриванием. Внутренняя поверхность стекол протирается еженедельно, моется один раз в месяц; наружная - по мере загрязнения, но не реже одного раза в квартал. Полы моются два раза в день; мебель, радиаторы, подоконники, детские шкафчики для одежды - ежедневно протираются и один раз в неделю моются. В комнате для музыкальных и гимнастических занятий уборка проводится после каждого занятия.

64. Генеральная уборка всех помещений проводится ежемесячно и по эпидемиологическим показаниям. Применение моющих и дезинфицирующих средств, согласно реестру веществ и продукции, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

65. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем очищаются от пыли, прикрывать их следует при резком перепаде температуры воздуха помещений и наружного воздуха.

66. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится не реже двух раз в год. Мытье оконных проемов с очисткой стекол с наружной и внутренней стороны осуществляется два раза в год (весной и осенью).

67. При функционировании групповых ячеек, не допускается проводить капитальный ремонт и другие виды ремонтных работ.

68. Вновь приобретенные игрушки должны иметь сертификаты, подтверждающие их качество и безопасность. Игрушки перед использованием, за исключением мягких и ворсовых, моются с использованием 2% мыльно-содового раствора, ополаскиваются под проточной водой, затем высушиваются на воздухе.

69. Использованные игрушки в первой группе раннего возраста моются щеткой два раза в день 2% мыльно-содовым раствором, затем промываются проточной водой и высушиваются. Использованные игрушки для детей старшего возраста моются ежедневно в конце дня. Кукольная одежда стирается и гладится по мере загрязнения. Емкость для мытья игрушек маркируется.



70. Мягконабивные игрушки после использования в конце дня дезинфицируются бактерицидными лампами в течение тридцати минут, на расстоянии 25 см. Пенолатексные, ворсолановые игрушки обрабатываются по инструкции завода-изготовителя.

Для детей ясельного возраста и в изоляторе мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки не используются.

71. Все постельные принадлежности (матрасы, подушки, одеяло) маркируются, постельное белье маркируется при использовании раскладных кроватей (раскладушек). Необходимо иметь не менее трех комплектов постельного белья и двух смен наматрасников.

72. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, не реже одного раза в неделю. Постельное белье и пеленки после употребления складываются в специальные промаркированные емкости или мешки. Грязное белье доставляется в прачечную в мешках (клеенчатых и матерчатых). Матерчатые мешки сдаются в стирку, клеенчатые - обрабатываются мыльно-содовым раствором. Чистое белье доставляется в группу в постиранном мешке. Постельные принадлежности: матрасы, подушки, одеяла, спальные мешки следует проветривать непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки, периодически выносить на воздух. По эпидемиологическим показаниям проводится дезинфекция с использованием камерного метода.

73. Ковры ежедневно очищаются пылесосом, а при генеральной уборке, выколачиваются и протираются влажной щеткой, один раз в год подвергаются химической обработке. Пеленальные столы, детские подкладные клеенки, покрытия манежа, горок, следует мыть водой с мылом два раза в день и по мере загрязнения. В случае загрязнения фекалиями проводится очистка от выделений с применением моющих и дезинфицирующих средств специально выделенной ветошью.

74. Пользование индивидуальными горшками производится под наблюдением обслуживающего персонала. Горшки после употребления промываются в горячей воде (температура не ниже 60°C). Унитазы, ванны, ручки дверей, пол, краны, панели, ежедневно моются горячей водой с применением моющих средств.

75. Столы в помещениях групп, промываются горячей водой с мылом до и после



каждого приема пищи, стулья протираются один раз в день.

76. Каждый вид оборудования протирается, моется специальной ветошью, которую после употребления протирают, просушивают и в сухом виде хранят в специальной промаркированной посуде с крышкой.

77. При регистрации инфекционных заболеваний среди детей или персонала проводятся санитарно-противоэпидемиологические мероприятия.

78. При отсутствии канализации в ясельных группах необходимо иметь ведро с крышкой для сбора выделений, емкости с дезинфицирующим раствором для горшков и ведра с чистой водой для их ополаскивания.

79. Уборочный инвентарь для туалета (тряпки, ведра, щетки) имеет маркировку и хранится в туалетной комнате в специальном шкафу. Весь уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами. Для очистки внутренней поверхности унитазов предусматривается не менее двух квачей на один унитаз. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в недоступных для детей местах. Применяемый дезинфицирующий раствор готовится согласно инструкции в промаркированной емкости, на которую крепится бирка с указанием даты приготовления раствора.

80. Для предотвращения залета мух в помещения ДОО на окнах, форточках, фрамугах, открываемых для проветривания, устанавливаются москитные сетки.

81. У входа в здание устанавливаются скребки, решетки, коврики, щетки, у входной двери каждого помещения стелятся влажные коврики, которые очищаются и моются после каждого прихода детей.

Участок ДОО содержится в чистоте.

Оборудование и малые архитектурные формы игровой площадки перед прогулкой или игрой детей ежедневно протираются, песок в песочницах увлажняется, один раз в неделю перелопачивается. Песок заменяется один раз в месяц или обрабатывать кипятком один раз в 7-10 дней и имеет закрывающий щит.

82. При отсутствии канализации, водонепроницаемые, бетонированные выгребные ямы и мусоросборники следует очищать при заполнении 2/3 их объема и обрабатывать, разрешенными к применению дезинфицирующими средствами.



Внутренние поверхности дворовой уборной и ручки дверей ежедневно моются и обрабатываются еженедельно с использованием дезинфицирующих средств.

83. Содержание и эксплуатация бассейнов должны соответствовать приказу и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 августа 2004 года № 632 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм» (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за №3074).

Бассейн кубатурой 32 куб.м. используется для купания 30-60 детей без дополнительного хлорирования. Смена воды производится после окончания купания 2-х групп детей. Обмен воды осуществляется непрерывным потоком с обеспечением полной смены воды для детей за 8 часов. Дезинфекция ванны бассейна проводится после слива воды, механической чистки путем двукратного орошения дезинфицирующим средством из расчета 0,6-0,8 литров на квадратный метр. Смыв дезинфицирующего раствора производится горячей водой.

84. Не менее одного раза в год- в летний период, проводится текущий ремонт помещений и здания ДОО, а также ревизия существующих инженерных коммуникаций.

8. Санитарно-эпидемиологические требования к воздушно-тепловому режиму в дошкольных организациях образования

85. Сквозное или угловое проветривание проводится в отсутствие детей. Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности работы отопительной системы и заканчивается за тридцать минут до возвращения детей в групповые комнаты. Запрещается проветривание через туалеты. Одностороннее проветривание допускается проводить в присутствии детей. В теплое время года рекомендуется непрерывная аэрация помещения, в холодное время допускается проветривание до снижения температуры воздуха в помещении до плюс 18°С для старших и плюс 19°С для младших дошкольников.

86. В холодное время года фрамуги, форточки следует закрывать за двадцать минут до сна детей; открывать во время сна с одной стороны и закрывать за тридцать минут до подъема. В теплое время года сон проводится при открытых окнах, фрамугах с учетом температуры воздуха в помещении.



87. Контроль температуры воздуха осуществляется с помощью бытового термометра, прикрепленного к внутренней стене на высоте 0,8 - 1,2 м, в зависимости от роста детей.

88. Прогулки детей на открытом воздухе проводятся не реже двух раз в день в соответствии с программой обучения и воспитания. 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 обеспечения максимального оздоровительного эффекта необходимо:

- 1) не допускать сокращения времени пребывания детей на открытом воздухе, предусмотренного программой;
- 2) обеспечивать максимальную двигательную активность детей во время прогулки при условии рациональной одежды детей.

9. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей

89. Набор помещений пищевого блока ДОО общего типа определяется в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 июля 2003 года № 569 «Об утверждении санитарных правил и норм «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 2526) с учетом проектной вместимости ДОО.

В состав пищевого блока входят: кухня с заготовочной и моечной, кладовая для сухих продуктов с холодильной установкой и кладовая для овощей. Моечная, заготовочная и разделочная отделяются от кухни перегородками или определяются зонами по назначению.



90. На пищевых блоках: оснащение технологическим и холодильным оборудованием, условия приема пищи, ДОО, размещаемых на первом этаже многоквартирного жилого дома, в частном домовладении, а также построенных до утверждения настоящих санитарных правил, согласовывается государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на соответствующей территории, в зависимости от мощности ДОО.

91. Для обработки и приготовления пищи устанавливается специальное электрическое оборудование, допускается установка газовых плит. Помещение кухни оборудуется механической вытяжной вентиляцией. В ДОО сельских населенных пунктов до пятидесяти мест допускается применение кухонных плит на твердом топливе с топкой, выходящей в отдельное помещение.

92. Холодильные установки предусматриваются с термометрами. В холодильниках или холодильных установках следует четко определить места для хранения разных видов продуктов.

93. Продукты (смеси) для детей первого года жизни хранятся в отдельных холодильниках. Овощи хранятся в овощной кладовой (овощехранилище), сухие продукты в кладовой, оборудованной полками, стеллажами или шкафами. Столешницы разделочных столов предусматриваются из цельнометаллической нержавеющей стали или дюралюминия. Столы, покрытые оцинкованным железом, допускаются только для обработки сырого мяса и рыбы. Для теста предусматриваются столы с деревянными столешницами из твердых пород дерева с гладко выструганной поверхностью.

94. 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.

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».

95. Отходы собираются в емкости с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более 2/3 объема. Емкости ежедневно очищаются и промываются 2% раствором кальцинированной соды, затем ополаскиваются



горячей водой и просушиваются.

96. Допускается использование эмалированной кухонной посуды из нержавеющей стали, чугуна (сковороды), нелуженого железа (противни) качество и область применения которых подтверждается сертификатами качества и безопасности. Кухонная посуда хранится на специальных полках или стеллажах, мелкий инвентарь - в шкафах.

97. Для мытья кухонной посуды устанавливаются моечные ванны с подводкой к ним горячей и холодной воды. В месте присоединения ванны к канализации предусматривается воздушный разрыв.

98. В помещениях пищевого блока ежедневно проводится уборка влажным способом с применением моющих средств, один раз в месяц - генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

99. Разделочный инвентарь (доски, лопатки, мешалки) и кухонная посуда моются горячей водой (50°C) с применением моющих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан, ополаскиваются горячей водой, затем просушиваются на стеллажах.

Металлический инвентарь после мытья прокаливается в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и просушивают. Ветошь после мытья посуды, кухонного инвентаря и столов промывают, кипятят в течение двадцати пяти минут, просушивают и хранят в закрытой посуде. Щетки, ерши промывают и хранят в специально выделенном месте.

100. Дератизация, дезинфекция и дезинсекция проводятся организациями, имеющими лицензию на указанный вид деятельности.

101. Пищевые продукты, поступающие в ДОО, имеют сертификаты или другие документы, подтверждающие их качество и безопасность. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре 2 - 6 °С и в соответствии с приложением 7 к настоящим санитарным правилам. 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.

102. Сыпучие продукты хранятся в сухом, проветриваемом помещении в емкостях с плотно закрывающимися крышками или в мешочной таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола и 20 см от стены.

103. Белый и черный хлеб храниться отдельно, в шкафу с отверстиями на дверцах для вентиляции, расстояние нижней полки от пола предусматривается не менее 35 см. Полки шкафов очищаются от крошек специальными щетками и протираются ветошью с применением 1% раствора столового уксуса.

104. В ДОО горячее питание детей организуется при нахождении детей не менее 4-х часов. Пища для детей готовится специальными работниками ДОО.

Питание детей должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов, полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма основными пищевыми веществами, строиться на основании рекомендуемых семи и десяти дневных меню по картотеке блюд и ассортиментного перечня продукции, согласованных с государственным органом санитарно-эпидемиологической службы.

В летний оздоровительный период увеличивается кратность приема пищи за счет дополнительного приема пищи (второй завтрак) – с включением в рацион фруктов, соков, молока и подается не позднее, чем за 1,5 – 2 часа до обеда.

105. Ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб проводится под контролем медицинских работников. Пробы отбираются в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду) и хранить в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20 С до +60 С. Суточные пробы хранятся до замены приготовленным на следующий день или после выходных (не зависимо от количества выходных дней) - завтраком, обедом, полдником или ужином.

106. В приложении 6 к настоящим санитарным правилам представлены:

нормы питания для детей, воспитывающихся в ДОО (таблица 1);

рекомендуемые величины потребления энергии, белков, жиров и углеводов для



детей (таблица 2);

распределение калорийности суточного рациона (таблица 3);

масса порций для детей в зависимости от возраста (таблица 4);

таблица замены одних продуктов другими (таблица 5);

потери при холодной обработке (таблица 6);

потери продуктов питания при тепловой кулинарной обработке (таблица 7);

107. Медицинский работник ДОО:

1) составляет ежедневное меню и следит за правильностью кулинарной обработки, полнотой закладки продуктов, выходом блюд и вкусовыми качествами готовых блюд;

2) проводит С-витаминизацию третьих блюд, контролирует правильность хранения, соблюдение сроков реализации продуктов и санитарное состояние пищеблока.

108. Готовая пища выдается детям после снятия проб, оценки и записи о вкусовых качествах пищи в бракеражный журнал готовых блюд. Медицинским работником проводится оценка вкусовых качеств каждого блюда и указывается соответствие веса и объема раздаваемых блюд количеству, приведенному в меню.

109. Для проверки выхода блюд взвешивается десять порций. Подсчет ингредиентов и калорийности пищи проводится медицинским работником один раз в месяц.

110. При приготовлении пищи соблюдаются следующие требования:

1) обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах с использованием соответствующе промаркированного разделочного инвентаря;

2) мясо-костные бульоны процеживаются;

3) сырые овощи для салатов обрабатываются и разделяются на столах и досках с маркировкой «ВО» - вареные овощи;



4) предусматривается не менее двух мясорубок, отдельно для сырых и вареных продуктов;

5) котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша обжариваются с обеих сторон не менее десяти минут и зажариваются в духовом шкафу до готовности при температуре 220-250°С;

6) вареное мясо, используемое для первых и вторых блюд подвергается вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе, обжарка в духовом шкафу) в течение десяти минут, при температуре в духовке 220-250 °С;

7) запеканки, омлеты пропекаются в духовом шкафу при температуре 220-250 °С в течение пяти-шести минут;

8) первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более двух-трех часов;

9) прокисшее молоко используется только для приготовления теста;

10) не допускается изготовление простокваши, творога и других кисломолочных продуктов, блинчиков с мясом, макарон по-флотски, зельцев, кондитерских изделий с кремом, напитков, морсов, форшмаков, изделий во фритюре, студней, паштетов, гамбургеров, хот-догов, жареных во фритюре пирожков, яиц всмятку, яичницы - глазуньи, салатов заправленных майонезом;

11) не допускается использование непастеризованного молока, творога и сметаны без кипячения или без термической обработки, яиц и мяса водоплавающей птицы, консервированных продуктов домашнего приготовления, газированных напитков;

12) сметана и творог, выработанные молокоперерабатывающими организациями в мелкой фасовке, не требуют специальной термической обработки.

111. При кулинарной обработке продуктов соблюдаются правила сохранения витаминов: кожуру овощей чистить тонким слоем, не проводить очистку овощей на ночь, не держать очищенные овощи в воде более 1,5 часов, закладывать их для приготовления в кипящую воду.

В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию холодных напитков (компот, кисель и др.) аскорбиновой кислотой. Витаминизацию компотов рекомендуется проводить после их охлаждения до температуры 12-15°С, перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводят при его



охлаждении до температуры 30-35°C с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Суточная норма витамина-С для детей ясельного возраста 50 миллиграмм, а для детей дошкольного возраста - 70 миллиграмм. Витаминизированные блюда не подогреваются.

112. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в специально оборудованном автотранспорте. На автотранспорт необходимо иметь санитарный паспорт, в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан № 731 от 18 ноября 2009 года «Об определении Правил выдачи, учета и ведения санитарного паспорта на объект и транспортное средство» (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за №5899).

Экспедитору необходимо иметь специальную одежду (далее - спецодежда) и личную медицинскую книжку в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан № 768 от 24 ноября 2009 года «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек» (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за №5895) .

Тара для продуктов маркируется и используется по назначению, после употребления очищается, промывается горячей водой с 2% раствором кальцинированной соды (20 грамм на 1 литр воды), ополаскивается, просушивается и хранится на стеллажах.

113. В ДОО используется фаянсовая, фарфоровая столовая и чайная посуда, столовые приборы из нержавеющей стали. Не допускается употребление посуды с отбитыми краями, пластмассовой посуды и приборов из алюминия.

114. Для мытья столовой посуды в буфетах устанавливаются трехгнездные мойки с соответствующей маркировкой или посудомоечная машина. Допускается 2-гнездная мойка в ДОО, построенных и реконструированных до июля 2003 года.

Первоначально моется чайная посуда при температуре 50-60°C с добавлением в первое гнездо разрешенных моющих средств, ополаскивается, затем моется столовая посуда. При мытье посуды необходимо тщательно очистить ее от остатков пищи, промыть в первом гнезде мойки горячей водой при температуре 50-60°C с добавлением моющих средств, во второй мойке произвести ополаскивание посуды проточной водой при температуре не ниже 65°C и просушить на полках-решетках.



При отсутствии специальной мойки и проточной воды посуда моется в трех тазах в горячей воде с добавлением разрешенных моющих средств, вымытая посуда ополаскивается в горячей воде с последующим просушиванием.

115. Столовые приборы: ложки, вилки моются с добавлением моющих средств, ополаскиваются горячей водой температурой 65°C и просушиваются. Соски промываются, кипятятся пятнадцать минут и хранятся в стеклянной посуде с закрытой крышкой. Бутылочки для молочных смесей промываются теплой проточной водой с помощью ерша и обезжиривающих средств (горчица, питьевая сода), затем кипятятся пятнадцать минут и хранятся в промаркированной закрытой эмалированной таре. Ветошь для мытья столовой посуды стирается, сушится и хранится в сухом виде в открытой эмалированной таре.

Для обеззараживания посуды по эпидемиологическим показаниям в каждой группе устанавливается сухожаровой шкаф или емкость для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

116. Для сбора пищевых отходов в групповых помещениях выделяется промаркированная емкость с крышкой, которая после каждого приема пищи очищается, промывается раствором кальцинированной соды, ополаскивается горячей водой и просушивается.

117. Работники пищевого блока обеспечиваются не менее тремя комплектами спецодежды и необходимыми условиями для соблюдения правил личной гигиены. Работники пищевого блока выполняют следующие правила личной гигиены:

- 1) перед началом работы верхнюю одежду убирать в шкаф, тщательно моют руки с мылом и щеткой;
- 2) работают только в чистой специальной одежде;
- 3) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимать спецодежду, по возвращении в столовую тщательно мыть руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевать спецодежду.

10. Санитарно-эпидемиологические требования к оказанию медицинской помощи детям и персоналу

118. ДОО укомплектовываются квалифицированными кадрами медицинских работников, в соответствии с постановлением Правительства Республики



Казахстан от 30 января 2008 года № 77 «Об утверждении Типовых штатов работников государственных организаций образования и перечня должностей педагогических работников и приравненных к ним лиц».

При отсутствии медицинского работника медико-санитарное обеспечение детей, осуществляется территориальной амбулаторно-поликлинической организацией здравоохранения.

119. Медицинский персонал ДОО проводит лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия.

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

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

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

120. При регистрации среди детей и персонала инфекционных заболеваний, руководством ДОО, его персоналом и медицинскими работниками проводятся противоэпидемические мероприятия в сроки и объеме установленными государственными органами санитарно-эпидемиологической службы.

121. Работники пищевого блока ежедневно осматриваются медицинской сестрой на наличие гнойничковых заболеваний с обязательной отметкой в журнал осмотра сотрудников пищеблока.

Не допускаются или немедленно отстраняются от работы, работники ДОО, больные или с подозрением на инфекционное заболевание.

122. В ДОО необходимо вести учетно-отчетную документацию согласно приложению 8 к настоящим санитарным правилам.



В малых ДОО (мини-центрах), оснащение и оборудование, ведение перечня медицинской документации медицинских кабинетов согласовывается государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на соответствующей территории.

Медицинский кабинет должен быть оснащен оборудованием и инструментарием согласно приложению 9 к настоящим санитарным правилам.

При наличии достаточных площадей в медицинском блоке ДОО оборудуют физиотерапевтический кабинет согласно приложению 10 к настоящим санитарным правилам).

123. Обслуживающий персонал ДОО должен иметь специальную одежду: костюм, халат, сменную обувь, косынки, колпак, фартук, которые хранятся в отдельном шкафу.

Перед входом в туалетную комнату следует снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом. Для персонала выделяется помещение с туалетом. При отсутствии помещения для персонала с туалетом, на площади детской туалетной следует предусматривать отдельную закрытую санитарную кабину для персонала.

124. Не допускается прием лиц на работу в ДОО без личной медицинской книжки, где отмечаются результаты всех медицинских осмотров и обследований, о прохождении гигиенического обучения и допуск к работе.

11. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям пребывания и гигиеническому воспитанию детей в дошкольных организациях образования

125. Перед поступлением в ДОО ребенок проходит медицинский осмотр, при необходимости оздоровление. При переводе ребенка из одной организации в другую, выписка из истории развития составляется врачом или участковым педиатром.

126. При поступлении ребенка в ДОО врач собирает у родителей сведения об особенностях его развития и поведения, дает оценку состоянию здоровья, физическому и нервно-психическому развитию и совместно с педагогом



устанавливает индивидуальные назначения по режиму дня, а также питанию и оздоровительным мероприятиям.

Сведения о состоянии здоровья ребенка вносятся в медицинскую карту.

127. Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателем с опросом родителей о состоянии здоровья ребенка, осмотром зева, кожи, измерением температуры тела. Температура измеряется в ясельных группах всем детям, в дошкольных группах - по показаниям. Выявленные при утреннем фильтре больные и дети с подозрением на заболевание, в ДОО не принимаются.

Дети, заболевшие в течение дня, изолируются от детей и переводятся в изолированное помещение до прихода родителей, в экстренных случаях госпитализируются в лечебно-профилактическую организацию.

128. После перенесенного заболевания или отсутствия по другим причинам трех и более дней, дети принимаются в ДОО при наличии справки участкового врача-педиатра с указанием диагноза, длительности заболевания, проведенного лечения, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.

129. Утренний туалет детей проводится дома, родители приводят детей чистыми и опрятно одетыми. Навыки соблюдения правил личной гигиены у детей формируются родителями и педагогическим персоналом ДОО.

130. В санаторных ДДО должны быть предусмотрены душевые, помывка детей осуществляется по графику не реже одного раза в семь дней с одновременной сменой постельного, нательного белья и полотенец.

Постельные принадлежности, полотенца, предметы личной гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки) для каждого ребенка выделяются индивидуально. Индивидуальные зубные щетки и посуда для полоскания рта хранятся в открытых ячейках в помещении, изолированном от санитарного блока.

131. Режим дня соответствует гигиеническим нормам длительности сна, отдыха, пребывания на свежем воздухе, проведения учебных занятий, организации рационального питания, физического воспитания с учетом возрастных особенностей детей.

Организация всех видов деятельности и отдыха в течение дня строится на основе программы воспитания и развития детей в ДОО. Примерный режим дня для детей



дошкольного возраста, следует принимать согласно приложению 11 к настоящим санитарным правилам.

132. При планировании деятельности детей рекомендуется равномерно распределять учебную нагрузку в течение дня, недели, года.

133. В начале учебного года в подготовительной группе следует определить функциональную готовность детей к обучению. Для детей, не готовых к обучению, имеющих дефекты развития речи и часто болеющих простудными заболеваниями следует предусмотреть в режиме специальные занятия со специалистами и необходимые лечебно-оздоровительные мероприятия.

134. Основу двигательного режима составляют занятия физическими упражнениями и играми в различных формах и самостоятельная двигательная деятельность детей. Работа по физическому воспитанию проводится воспитателями групп, инструкторами по физкультуре под контролем медицинских работников.

135. Медицинский и педагогический контроль за физическим воспитанием проводится в виде:

1) динамического наблюдения за состоянием здоровья, физическим развитием детей и оценкой эффективности физического воспитания, проводимого при плановых профилактических осмотрах детей врачами ДОО или детских поликлиник;

2) слежения за организацией двигательного режима, методиками проведения занятий физическими упражнениями и закаливающими процедурами;

3) санитарно-просветительной работы по вопросам физического воспитания среди персонала ДОО, родителей, проводимой врачом, медицинской сестрой, руководителем организации, воспитателями, методистом.

136. Гигиеническое обучение и воспитание детей дошкольного возраста осуществляется систематически с учетом динамики физического и психического развития, становления функций растущего организма.

Задачей гигиенического обучения и воспитания является формирование осознанных культурно-гигиенических навыков.



137. Основной формой гигиенического воспитания и обучения дошкольников является практическая деятельность по разделам:

- 1) физического воспитания: укрепление здоровья, привитие навыков выполнения зарядки, закаливания, активного двигательного режима;
- 2) нравственного воспитания: культуры поведения, сознательного отношения к здоровью;
- 3) трудового и эстетического воспитания: привитие трудовых навыков, навыков самообслуживания, формирование потребности выполнять гигиенические рекомендации.

138. Детям прививаются навыки по соблюдению правил гигиены тела, ротовой полости, правилам хранения и пользования предметами личной гигиены, приема пищи, купания.

Приложение 1

к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к содержанию и эксплуатации
дошкольных организаций образования»

Наполняемость групп ДОО с учетом возраста детей

	Группы	Возраст	Количество детей
1.	Ясельные: группа раннего возраста	от одного года до двух лет	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 10



2.	Дошкольные: 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
	подготовительная 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

Площади помещений групповой ячейки:

раздевальная (приемная) - площадью не менее 18 м²;

групповая (игровая) - площадью не менее 50 м² (для ясельных групп из расчета не менее 2,5 м² на 1 ребенка, в дошкольных группах не менее 2,0 м²);

буфетная - площадью не менее 3,8 м²;

спальня - площадью не менее 50 м² (для ясельных групп из расчета не менее 1,8 м² на 1 ребенка, для дошкольников - не менее 2,0 м²).

туалетная - площадью не менее 16 м² (для ясельных групп из расчета не менее 0,8 м² на 1 ребенка).

Приложение 2

к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к содержанию и эксплуатации
дошкольных организаций»

Состав и площади помещений зданий дошкольных организаций

Наименование помещений	Площадь помещений кв.м. при проектной мощности				
	50	95	140	190	280
Помещение групповых ячеек ясельных групп					
приемная	18	18	18	18	18
игральная	50	50	50	50	50
спальная	50	36	36	36	36
туалетная	16	12	12	12	12
буфетная	3	3	3	3	3
Помещение групповых ячеек дошкольных групп					
приемная	18	18	18	18	18
игральная	50	50	50	50	50
спальная	50	50	50	50	50
туалетная	10	16	16	16	16
буфетная	3	3	3	3	3
Медицинские помещения					
медицинский кабинет	6	8	8	8	10
процедурный кабинет	-	-	-	8	8
изолятор: приемная	2	2	2	4	6
палата	6	6	6	6	12
туалетная	2	2	2	2	4
Помещение для приготовления дезинфицирующих средств	-	2	2	2	2
Физиотерапевтический кабинет	-	2	2	2	2
Помещения пищеблока					
кухня с раздаточной	15	23	23	28	30



заготовочный цех	6	8	8	12	14
моечная кухонной посуды	4	4	4	5	6
охлаждаемая камера	-	-	-	-	9
кладовая сухих продуктов	7	8	8	11	6
кладовая овощей	4	4	4	5	8
загрузочная	-	4	4	5	6
Прачечная					
стиральная	12	14	14	16	16
гладильная	-	10	10	12	12
Служебно-бытовые помещения					
кабинет заведующего	10	10	10	9	9
кабинет завхоза	-	-	-	6	6
комната персонала	-	8	8	10	12
хозяйственная кладовая	4	5	5	8	12
кладовая чистого белья	4	6	6	8	10
комната кастелянши	-	-	-	-	6
душевая	-	2	2	2	2
уборная для персонала	3	3	3	3	6
методический кабинет	8	10	10	15	15
кабинет психолога	6	8	8	8	10

При ориентации окон групповых, игровых, спален, залов, палат изолятора, кухни на азимуты 200-275° для районов 60-45 северной широты и на 90-290° для районов 45° южной широты необходимо использовать солнцезащитные устройства. В качестве солнцезащитных средств рекомендуются жалюзи, козырьки, шторы из хлопчатобумажных тканей, обладающих светопропускными и светорассеивающими свойствами.

Приложение 3

к санитарным правилам

«Санитарно-эпидемиологические
требования к содержанию и эксплуатации
дошкольных организаций образования»

**Состояние обеспеченности санитарно-техническим
оборудованием дошкольных организаций**

№ п/п	Помещение	Умывальник		Унитазы		слив (виду- ар) со смеси- телем	водо- раз- борный кран	ванна с ком- бини- рован- ным смеси- телем	под-дон с душе- вой сет- кой на гиб-ком шлан-ге	мойка двух- камер- ная со сме- сите- лем
		детс- кий с туа- лет- ным кра- ном	взрос- лые со смеси- телем	детс- кий	Взрос- лый					
1.	Буфетная	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2.	Туалетная ясельных	2	1	1	1	1	-	-	1 глу- бокий	-
3.	Туалетная дошколь- ных групп	4	-	3	1	-	-	-	1 мел- кий	-
4.	Зал	-	-	-	-	-	1	-	-	-
5.	Душевая и уборная при раз- девальных бассейна	1	-	1	-	-	-	-	2	-
6.	Медицинс- кая ком- ната	-	1	-	-	-	-	-	-	-
7.	Приемная изолятора	-	-	-	-	-	-	-	-	1
8.	Палаты изолятора	1	-	-	-	-	-	-	-	-



9.	Туалетная изолятора	-	1	-	-	1	-	-	1	-
10.	Уборная персонала	-	1	-	1	-	-	-	-	-
11.	Душевая	-	-	-	-	-	-	-	1	-

Приложение 4

к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к содержанию и эксплуатации
дошкольных организаций образования»

Нормативы искусственной освещенности в основных помещениях (при использовании люминесцентных ламп)

№	Наименование помещений	Освещенность не менее, лк	Поверхности, к которым относятся нормы освещенности
1	Раздевальная (приемная)	200	На полу
	Групповая (игровая), компьютерный класс	300	Горизонтальные поверхности на уровне 0,5 м от пола
	Спальня, веранда	75	-"
	Зал для музыкальных и физкультурных занятий	200	На полу
	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.

Приложение 5

к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к содержанию и эксплуатации
дошкольных организаций образования»

Основные размеры столов и стульев для детей

Группа мебели	Цвет маркировки	Группа роста детей в см	Высота стола в см	Высота сиденья стула в см
А	Белый	До 80	34	17
Б	Зеленый	80-90	35	20
В	Голубой	90-100	43	24
Г	Оранжевый	100-115	48	28
Д	Желтый	115-130	54	32
Ж	Красный	Выше 130	60	36

Приложение 6

к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к содержанию и эксплуатации
дошкольных организаций образования»

Таблица 1

Нормы питания для детей, воспитывающихся в ДОО (граммов в день на одного ребенка)

Наименование	Возраст детей ДОО всех типов		В санаторных ДОО	
	до 3 лет	от 3 до 7 лет		
	В учреждениях с длительностью пребывания		до 3 лет	3-7 лет



9-10,5 час	12-24 час	9-10,5 час	12 час	24 час			
Продукты							
Хлеб пшеничный	55	60	80	110	110	70	110
Хлеб ржаной	25	30	40	60	60	80	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	350
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	5	5	8	5	8
дрожжи	1	1	1	1	1	1	1

Таблица 2

Рекомендуемые величины потребления энергии (килокалорий/день), белков, жиров и углеводов (грамм/день) для детей

Возраст, лет	Калорийность	Белки		Жиры		Линейные кислоты кал
		всего	В т.ч. животных	Всего	В т.ч. растительные	
1-3	1540	53	37	53	5	4
4-6	1970	68	44	68	10	3

Таблица 3

Примерное распределение калорийности суточного рациона (в процентах, %)

Прием пищи	При 5-кратном приеме пищи	При 4-кратном приеме пищи
Завтрак	20	25
2-й завтрак	10-15	-
Обед	30-35	35
Полдник	10-15	15
Ужин	20	25

Таблица 4

Масса порций (в граммах) для детей в зависимости от возраста (в годах)

Прием пищи, блюдо	Масса порции			
	1-1,5 года	1,5-3 года	3-5 лет	5-7 лет
Завтрак				
Каша или овощное блюдо	200	200	250	250
Кофе	100	150	150	200
Обед				
Салат	-	40	50	50
Суп	100	150	200	250
Мясо, котлета	50	60	70	80
Гарнир	100	100	130	130
Компот	100	100	150	150
Полдник				
Кефир	150	150	200	200

Печенье (булочка)	15	15/45	25/50	25/50
Фрукты	100	100	100	100
Ужин				
Овощное блюдо, каша	180	200	200	200
Молоко	100	150	150	150
Хлеб на весь день:				
Пшеничный	40	70	100	110
Ржаной	10	30	50	60
Масса суточного рациона	1100-1200	1300-1400	1400-1500	1600-1700

Таблица 5

Таблица замены одних продуктов другими

№	Наименование продуктов	Количество в граммах	
		заменяемого продукта	продукта заменителя
1	Мясо (говядина, баранина)	100	
	мясные блоки без костей		80
	мясо птицы потрошенной		100
	консервы рыбные разные		120
	рыба охлажденная, мороженая без головы		150
2	Молоко коровье	100	
	кисломолочные продукты (кефир, простокваша)		100

Таблица 6

Потери при холодной обработке (в процентах к массе сырого продукта)

Продукт	Процент (%) несъедобной части продукта	Продукт	Процент (%) несъедобной части продукта
Крупы	1	Баранина I кат.	26



Картофель зимнего хранения	35	Баранина II кат.	32
Картофель зрелый осенний	28	Говядина I кат.	26
Зелень (лук, петрушка, салат)	20	Говядина II кат.	30
Капуста белокочанная	20	Печень говяжья	7
Лук репчатый	16	Куры I кат. 1	39
Морковь	20	Куры II кат. 1	47
Огурцы	7	Жерех	49
Перец сладкий	25	Минтай	54
Свекла	20	Окунь речной	52
Томаты	5	Сельдь (средняя)	42
Редис	20	Судак	35
Редька	25	Треска	51
Укроп	26	Сыры сычужные	3
Яблоки	12	Яйца куриные	13

Таблица 7

Потери (нетто) продуктов питания при тепловой кулинарной обработке

Продукт	% потерь съедобной части(нетто)	Продукт	% потерь съедобной части(нетто)
Картофель молодой, варка	6	Баранина, варка	41
Картофель, жарка вареного	23	Баранина, шашлык	53
Картофель, жарка сырого	35	Говядина, варка	43
Капуста б/к свежая, варка	10	Говядина, бифштекс	34
Капуста б/к свежая, тушение	28	Печень, жарка	38



Капуста б/к квашеная, тушение	18	Куры, варка	30
Лук репчатый, пассерование	35	Куры, жарка	37
Лук репчатый, жарка кольцами	69	Жерех, припускание	25
Морковь очищенная, варка	1	Карась, припускание	29
Морковь, запекание	30	Минтай, варка	23
Морковное пюре, припускание	27	Минтай, жарка	27
Перец, фаршированный мясом	28	Окунь речной, варка	26
Петрушка, пасерование	45	Судак, жарка	25
Свекла, варка в кожуре	21	Треска, варка	23

Приложение 7

к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к содержанию и эксплуатации
дошкольных организаций образования»

Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов

Наименование продукта	Сроки хранения и реализации при температуре 2 - 6° не более, ч
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 второго сорта	48
Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин	36
Кефир	36
Творог жирный, обезжиренный, диетический	36
Сметана	72
Сырково-творожные изделия	36 при температуре 0 - 2°
Сыры сливочные в коробочках из полистирола и других полимерных материалов - сладкий и фруктовый, острый, советский	48
Рыба всех наименований охлажденная	72
Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые	24 при температуре 0 - 2°
Овощи отварные неочищенные	48 при температуре 0 - 2°
	6

Приложение 8

к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к содержанию и эксплуатации
дошкольных организаций образования»

Учетно-отчетная медицинская документация ДОО:

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 «+» 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. отчет о движении вакцин и других иммунобиологических препаратов;
16. отчет об охвате профилактическими прививками;
17. журнал проведения генеральных уборок в прививочном кабинете;
18. журнал кварцевания кабинета;
19. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
20. журнал регистрации обследуемых на возбудителей паразитарных заболеваний;
21. журнал регистрации лиц, обследованных на гельминты;
22. журнал осмотра на педикулез, чесотку и дерматомикозы;
23. журнал углубленных профилактических медицинских осмотров, акты специалистов;
24. журнал «Диспансерного» учета детей;
25. карта учета профилактических медицинских осмотров;
26. контрольная карта диспансерного наблюдения;



27. журнал санации полости рта;
28. журнал пофамильного учета и «движения» контингента;
29. журнал учета приема детей в ясли сад;
30. табель учета ежедневной посещаемости детей в ясли-садах;
31. паспорт здоровья ребенка;
32. бракеражный журнал готовой продукции;
33. журнал «С»- витаминизации;
34. журнал осмотра сотрудников пищеблока;
35. журнал учета санитарно-просветительной работы;
36. папка с аннотациями вакцин;
37. приказы и инструкции;
38. папка «перспективное меню»;
39. бракеражный журнал по контролю за качеством скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
40. бракеражный журнал сырой продукции;
41. журнал контроля за санитарным состоянием пищеблока;
42. журнал подсчета килокалорий.

Приложение 9

к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к содержанию и эксплуатации
дошкольных организаций образования»

Примерный перечень оборудования и инструментария медицинского кабинета ДОО



№	Наименование мед. оборудования и инструментария	Количество
1	Письменный стол	1
2	стулья	4-6
3	кушетка	1
4	Шкаф канцелярский	2-3
5	Шкаф медицинский	1
6	ширма	1
7	Медицинский столик со стеклянной крышкой	2
8	Холодильник (для вакцин и медикаментов)	1
9	Тонометр с детской манжеткой	2
10	фонендоскоп	2
11	Кварцевая лампа	1
12	весы	1
13	ростомер	1
14	термоконтейнер	1
15	Спиртовый термометр	2
16	Настольная лампа	1
17	Термометры медицинские	50- 100
18	Жгуты резиновые	2-3
19	Шприцы одноразовые (объемы-2,0; 5,0; 10,0; 20,0;)	По 10 шт.
20	Система одноразовая	2
21	Пинцеты	2
22	Ножницы	2
23	Спирометр	1
24	Динамометр	1
25	Умывальная раковина	1
26	Ведро с педальной крышкой	1
27	Лампа настольная(для ЛОР обследования)	1
28	Таблица для определения остроты зрения	1
29	Бикс маленький	2



30	Грелка резиновая	1-2
31	Пузырь для льда	1-2
32	Лоток почкообразный	5
33	Емкость для уничтожения остатков вакцин	2
34	Шпатели	40
35	Шины (Крамера, Дитерикса, пластмассовые, для верхних конечностей)	10
36	Плантограф деревянный	1
37	Кварц тубусный	1
38	Халаты медицинские	2
39	Колпаки	2
40	Простыни белые	2
41	Полотенца	3-4
42	Халаты темные для уборки	1
43	Коврик (1мх 1,5м)	1
44	Маски одноразовые	10
45	Уборочный инвентарь: ведра, швабра, ветоши, емкости для хранения ветошей, перчатки	Расчет от набора помещений
46	Дезинфицирующие средства	Запас на 3 месяца
47	Канцтовары (журналы, тетради, клей, ручки, дырокол, степлер, корректор, папки и т.д.)	По мере необходимости
48	Роторасширитель	1
49	Языкодержатель	1
50	Мензурки	10
51	Очки в детской оправе в комплекте(-1,-2,-3,-4,+1,+2,+3,+4)	3-4 комплекта
52	Палочки гигиенические	5

Приложение 10

к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические



Примерный перечень оборудования физиотерапевтического кабинета:

1. установка для увлажнения и обогащения воздуха микроэлементами;
2. аппарат УЗТ - ультразвуковой терапии;
3. ингалятор паровой;
4. ингалятор Муsson;
5. лампа «Соллюкс» - настольная;
6. лампа кварцевая портативная;
7. люстра Чижевского (переносная);
8. облучатель бактерицидный портативный;
9. облучатель бактерицидный;
10. стол-кушетка массажная;

Приложение 11

к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к содержанию и эксплуатации
дошкольных организаций образования»

Примерный режим дня для детей дошкольного возраста

Компонент режима	Возрастные группы, лет				
	2-3	3-4	4-5	5-6	6-7
Дома (подъем, туалет)	6.30-7.30	6.30-7.30	6.30-7.30	6.30-7.30	6.30-7.30
Прием, осмотр, игры, утренняя гимнастика	7.00-8.00	7.00-8.20	7.00-8.30	7.00-8.30	7.00-8.30



Завтрак	8.00-8.30	8.20-8.55	8.30-9.00	8.30-8.55	8.30-8.55
Игры, подготовка к занятиям	8.30-9.00	8.55-9.20	9.00-9.15	8.55-9.10	8.55-9.10
Занятия (включая перерывы)	9.00-9.30	9.20-10.00	9.15-10.00	9.10-10.10	9.10-11.00
Подготовка к прогулке	9.30-9.50	10.00-10.20	10.00-10.20	10.10-10.30	11.00-11.15
Прогулка	9.50-11.30	10.20-12.00	10.20-12.10	10.30-12.35	11.15-13.00
Возвращение с прогулки	11.30-11.50	12.00-12.20	12.10-12.30	12.35-12.50	13.00-13.15
Обед	11.50-12.30	12.20-13.00	12.30-13.00	12.50-13.20	13.15-13.35
Сон	12.30-15.00	13.00-15.10	13.00-15.10	13.20-15.20	13.35-15.25
Постепенный подъем, воздушные, водные процедуры	15.00-15.30	15.10-15.40	15.10-15.40	15.20-15.50	15.25-15.50
Полдник	15.30-16.00	15.40-16.00	15.40-16.00	15.50-16.10	15.50-16.05
Игры, самостоятельная деятельность	16.00-16.20	16.00-16.30	16.00-16.30	16.10-16.40	
Подготовка к прогулке	16.20-16.40	16.30-16.50	16.30-16.50	16.40-17.00	16.05-18.00
Прогулка	16.40-18.00	16.50-18.00	16.50-18.00	17.00-18.00	
Возвращение с прогулки	18.00-18.20	18.00-18.20	18.00-18.20	18.10-18.20	18.00-18.15
Ужин	18.20-18.45	18.20-18.45	18.20-18.45	18.20-18.45	18.15-18.40
Уход детей домой	18.45-19.00	18.45-19.00	18.45-19.00	18.45-19.00	18.40-19.00
Дома					
Прогулка	19.00-19.50	19.00-20.00	19.00-20.10	19.00-20.15	19.00-20.15



Спокойные игры, гигиенические процедуры	19.50- 20.20	20.00- 20.30	20.10- 20.40	20.15- 20.45	20.15- 20.45
Укладывание, ночной сон	20.00-6.30 (7.30)	20.30-6.30 (7.30)	20.40-6.30 (7.30)	20.45-6.30 (7.30)	20.45-6.30 (7.30)

