

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ДОШКОЛЬНЫМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ОРГАНИЗАЦИЯМ

Зайчикова Т.Б. – доцент кафедры ПО ВИРО

ФГОС СПО

«ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ»

- Педагогическая деятельность по проектированию и реализации мероприятий, направленных на укрепление здоровья и физическое развитие детей раннего и дошкольного возраста:

знать:

- - правила СанПин и техники безопасности при организации физкультурно-оздоровительной работы с детьми;

уметь:

- - применять правила СанПин и техники безопасности при организации физкультурно-оздоровительной работы с детьми;



ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН
«О САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ
БЛАГОПОЛУЧИИ НАСЕЛЕНИЯ»
ОТ 30.03.1999 № 52-ФЗ

- **Статья 28.** Санитарно-эпидемиологические требования к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения
- В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм **должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников**, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.
- Программы, методики и режимы воспитания и обучения детей допускаются к применению при наличии санитарно-эпидемиологических заключений.
- Использование технических, аудиовизуальных и иных средств воспитания и обучения, учебной мебели, учебной и иной издательской продукции для детей осуществляется при условии их соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям.



НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ

- Постановлением Правительства РФ от 8 октября 2020 г. N 1631 отменены 111 нормативных правовых актов
- С 1 января 2021 г. вступают в действие новые санитарные правила
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Правила не распространяются на проведение экскурсионных мероприятий и организованных походов.



НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ

- СП 2.4.3648-20 заменяет 14 СанПиН для организаций, связанных с воспитанием, обучением и оздоровлением детей.
- Правила будут действовать 6 лет – с 01.01.2021г. по 01.01.2027г.



НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ

- С 1 марта 2021 года вступают в силу новые санитарные правила и нормы –
- СанПиН 1.2.3685-21
«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- Будут действовать до 01.03.2027г.



НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ

- **Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»**
- **Действует с 01.01.2021г по 01.01.2027г.**



НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ

- **Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 г. N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"**
- **Действует до 01.01.2022г.**



Технический регламент Таможенного Союза

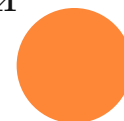
Технический регламент — это свод норм и правил в системе технического регулирования, определяющий основные критерии безопасности и методы контроля выпускаемой в обращение продукции или оборудования. Технические регламенты носят обязательный характер по установлению минимально необходимых требований в области безопасности и действуют на территории всех стран Евразийского Экономического Союза (Таможенного Союза).

Технический регламент Таможенного Союза
«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»
(ТР ТС 007/2011)

Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности игрушек»
(ТР ТС 008/2011)

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мебельной продукции» (ТР ТС 025/2012)

и др.



ЗДАНИЯ И ТЕРРИТОРИЯ

СП 2.4.3648-20

- 1.7. Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей не допускается.
- 1.8. На объектах должен осуществляться **производственный контроль** за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- 1.12. Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи должны соответствовать **гигиеническим нормативам**.



ЗДАНИЯ И ТЕРРИТОРИЯ

СП 2.4.3648-20

- 2.1.2. Расстояние от организаций, реализующих программы дошкольного, начального общего, основного общего и среднего общего образования до жилых зданий должно быть не более 500 м, в условиях стесненной городской застройки и труднодоступной местности - 800 м, для сельских поселений - до 1 км.
- Расстояние от организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций социального обслуживания с предоставлением проживания до общеобразовательных и дошкольных организаций должно быть до 1 км.



ЗДАНИЯ И ТЕРРИТОРИЯ

- При расстояниях, свыше указанных для обучающихся общеобразовательных организаций и воспитанников дошкольных организаций, расположенных в сельской местности, воспитанников организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций социального обслуживания с предоставлением проживания организуется транспортное обслуживание (до организации и обратно). Расстояние транспортного обслуживания не должно превышать 30 километров в одну сторону.



ЗДАНИЯ И ТЕРРИТОРИЯ

- Транспортное обслуживание обучающихся осуществляется транспортом, предназначенным для перевозки детей. Подвоз маломобильных обучающихся осуществляется специально оборудованным транспортным средством для перевозки указанных лиц.
- Пешеходный подход обучающихся от жилых зданий к месту сбора на остановке должен быть не более 500 м. Для сельских районов допускается увеличение радиуса пешеходной доступности до остановки до 1 км.



ЗДАНИЯ И ТЕРРИТОРИЯ

- 2.2.1. Собственная территория оборудуется наружным электрическим освещением, по периметру ограждается забором и зелеными насаждениями.
- Собственная территория должна быть озеленена из расчета не менее 50% площади территории, свободной от застройки и физкультурно-спортивных площадок, в том числе и по периметру этой территории.
- В городах в условиях стесненной городской застройки допускается снижение озеленения не более чем на 25% площади собственной территории, свободной от застройки.



ЗДАНИЯ И ТЕРРИТОРИЯ

- 3.1.2. Дошкольные организации должны иметь собственную территорию для прогулок детей (отдельно для каждой группы).
- На собственной территории дошкольной организации следует располагать игровую (групповые и физкультурно-оздоровительные площадки) и хозяйственную зоны, а также место для хранения колясок, велосипедов, санок.



ЗДАНИЯ И ТЕРРИТОРИЯ

- Игровая зона включает групповые площадки, индивидуальные для каждой группы. Для отделения групповых площадок друг от друга, а также для отделения их от хозяйственной зоны используют зеленые насаждения. На территории групповых площадок устанавливают теневой навес площадью из расчета не менее 1 кв.м. на одного ребенка, но не менее 20 кв.м., песочницы, а также иные приспособления для игр. Теневые навесы оборудуют полами из дерева или иных строительных материалов в соответствии с областью применения.



ЗДАНИЯ И ТЕРРИТОРИЯ

- Допускается установка на прогулочной площадке сборно-разборных навесов, беседок.
- Для организации прогулок детей младенческого возраста используются прогулочные коляски (в том числе многоместные).



ЗДАНИЯ И ТЕРРИТОРИЯ

- 2.2.2. Спортивные и игровые площадки должны иметь полимерное или натуральное покрытие. Полимерные покрытия должны иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия.
- Спортивные занятия и мероприятия на сырых площадках и (или) на площадках, имеющих дефекты, не проводятся.
- Беговые дорожки и спортивные площадки должны быть спланированы с учетом необходимости отвода поверхностных вод за пределы их границ.



ВНУТРЕННИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- В подвальных этажах не допускается размещение помещений для детей и молодежи, помещений, в которых оказывается медицинская помощь, за исключением гардеробов, туалетов для персонала, тира, помещений для хранения книг (далее - книгохранилища), умывальных и душевых помещений (далее - умывальные, душевые соответственно), для стирки и сушки белья, гладильных, хозяйственных и иных подсобных помещений.
- В помещениях цокольного этажа не допускается размещение помещений для детей и молодежи, за исключением гардеробов, туалетов, тира, книгохранилищ, умывальных, душевых, туалетов, помещений для стирки и сушки белья, гладильных, хозяйственных и иных подсобных помещений, обеденных и тренажерных залов для



ВНУТРЕННИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- 3.1.3. Планировка помещений дошкольных организаций предусматривает изолированные помещения для каждой детской группы - групповые ячейки - раздевальная комната, групповая комната, спальня, буфет, туалет, совмещенный с умывальной, дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда, помещения для иных дополнительных занятий), а также иных помещений (помещения для оказания медицинской помощи, пищеблок, помещения для стирки белья) и помещений служебно-бытового назначения.



ВНУТРЕННИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- Групповые ячейки размещаются не выше третьего этажа, в том числе, групповые ячейки для детей с ограниченными возможностями здоровья, - не выше второго этажа, для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата и зрения - на первом этаже. Групповые ячейки для детей до 3-х лет располагаются на 1 этаже.
- Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха. Полы в помещениях групповых, расположенных на первом этаже, должны быть утепленными или отапливаемыми.



ВНУТРЕННИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- При размещении дошкольной организации и организации, осуществляющей уход и присмотр за детьми в отдельно стоящем здании групповые ячейки для детей младенческого и раннего возраста должны иметь самостоятельный вход на игровую площадку.
- В раздевальной комнате для детей младенческого и раннего возраста до года выделяется место для раздевания родителей и кормления грудных детей матерями.



ВНУТРЕННИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- На третьем этаже (при наличии) дошкольной организации и организации, осуществляющей присмотр и уход за детьми, за исключением помещений, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, размещаются дополнительные помещения для работы с детьми, а также группы для детей старшего дошкольного возраста.
- Для групповых ячеек, располагающихся выше первого этажа, раздевальные комнаты для детей могут размещаться на первом этаже.



ВНУТРЕННИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- При численности воспитанников дошкольной организации более 120 человек предусматривается отдельный зал для занятий музыкой и отдельный зал для занятий физкультурой.



ВНУТРЕННИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- Для объектов с дневным пребыванием минимальный набор помещений включает: помещения, обеспечивающие реализацию основного вида деятельности, помещения для организации питания (в случае пребывания детей (молодежи) в данных объектах более 4 часов), санитарные узлы, помещения для оказания медицинской помощи (в случаях, установленных законодательством ⁵)



ВНУТРЕННИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- 2.3.2. Допускается предусматривать трансформируемые пространства для многофункционального назначения (трансформируемые) (актовый зал, обеденный зал, рекреации, библиотека, спортивный зал, учебные классы, аудитории) в соответствии с задачами образовательного процесса, при условии их оборудования согласно Правилам.
- Для обеспечения передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по собственной территории и объектам хозяйствующим субъектом должны проводиться мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов.
- 2.4.1. Входы в здания оборудуются тамбурами или воздушно-тепловыми завесами



ВНУТРЕННИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- 3.1.7. Туалеты дошкольной организации, организации, осуществляющей присмотр и уход за детьми, делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы, **которые обеспечиваются индивидуальными сидениями для каждого ребенка.** В умывальные раковины для детей вода подается через смеситель.



ВНУТРЕННИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- Туалеты для детей раннего возраста оборудуются в одном помещении. В нем устанавливаются умывальные раковины для детей, раковина и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, шкаф (стеллаж) с ячейками для хранения **индивидуальных горшков** и слив для их обработки, детская ванна (для детей ясельного возраста) или душевой поддон, а также хозяйственный шкаф.
- Индивидуальные горшки маркируются по общему количеству детей.



ВНУТРЕННИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- В туалетной умывальной зоне дошкольной, средней, старшей и подготовительной групп устанавливаются умывальные раковины для детей, раковину и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, а также детские унитазы. В старших и подготовительных группах туалетные комнаты (отдельные кабинки) оборудуются отдельно для мальчиков и девочек.
- Не допускается использование детского туалета персоналом.



ВНУТРЕННИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- Площадь туалетов для детей до 3 лет должна составлять не менее 12 кв.м. , от 3 до 7 лет - 16,0 кв.м. ; для детей старше 7 лет - не менее 0,1 кв.м. на ребенка.
- Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными кабинами с дверями. Во вновь строящихся хозяйствующих субъектах в туалетах для мальчиков дополнительно устанавливаются писсуары, оборудованные перегородками.



ВНУТРЕННИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.
- Санитарно-техническое оборудование должно соответствовать гигиеническим нормативам, быть исправным и без дефектов.



ВНУТРЕННИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- 2.4.12. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.
- Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.



ВНУТРЕННИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- 2.4.13. Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками.



ВНУТРЕННИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- 2.5.2. Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.
- 2.5.3. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.



ВНУТРЕННИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- В умывальной зоне устанавливаются вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и ног), количество которых должно соответствовать общему количеству детей.
- При круглосуточном режиме пребывания детей оборудуют ваннные комнаты с душевыми кабинами (ваннами, поддонами).



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- 2.4.3. Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом
- Мебель (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой. Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула.
- Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений. (п. 2.4.3, п. 2.4.6.3)
- Мебель и спортивное оборудование должны иметь покрытие, допускающее проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств. (п. 2.4.9)



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- Парты и учебные столы размещаются по принципу: меньшие по размеру — ближе к доске, большие по размеру — дальше от доски. Если доски нет, порядок мебели может быть любым. (п. 2.4.3)
- В зависимости от назначения помещений используются различные виды мебели, при этом допускается использование многофункциональной (трансформируемой) мебели.



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- В учебных помещениях табуретки и скамейки вместо стульев использоваться не должны. Вновь приобретаемая мебель должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия требованиям ТР ТС 025/2012.
- Мебель для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, должна быть приспособлена к особенностям их психофизического развития, индивидуальным возможностям и состоянию здоровья.



КОМПЛЕКТОВАНИЕ ГРУПП

- 2.4.2. Количество обучающихся, воспитанников и отдыхающих не должно превышать установленные гигиенические нормативы.



КОМПЛЕКТОВАНИЕ ГРУПП

- Для групп раннего возраста (до 3 лет) - не менее 2,5 кв.м. на 1 ребенка
- для групп дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2 кв.м. на одного ребенка, без учета мебели и ее расстановки.
- Площадь спальни для детей до 3 лет должна составлять не менее 1,8 кв.м. на ребенка,
- для детей от 3 до 7 лет - не менее 2,0 кв.м. на ребенка.
- Физкультурный зал для детей дошкольного возраста должен быть не менее 75 кв.м.



КОМПЛЕКТОВАНИЕ ГРУПП

- Дошкольное образование детей с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими детьми, так и в отдельных группах или в отдельных организациях, осуществляющих образовательную деятельность.
- Количество воспитанников с ограниченными возможностями здоровья определяется исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного воспитанника, а также соблюдения требований к расстановке мебели в соответствии с Правилами



КОМПЛЕКТОВАНИЕ ГРУПП

- Количество детей в группах компенсирующей направленности определено в зависимости от нарушения здоровья.
- Количество детей в группах комбинированной направленности не должно превышать:
- в возрасте до 3 лет - не более 10 детей, в том числе не более 3 детей с ограниченными возможностями здоровья;
- в возрасте старше 3 лет, в том числе:
- не более 10 детей, в том числе не более 3 глухих детей, или слепых детей, или детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата, или детей с умственной отсталостью умеренной, тяжелой степени, или с расстройствами аутистического спектра, или детей со сложным дефектом,
- не более 15 детей, в том числе не более 4 слабовидящих и (или) детей с амблиопией и (или) косоглазием, или слабослышащих детей, или детей, имеющих тяжелые нарушения речи, или детей с умственной отсталостью легкой степени,
- не более 17 детей, в том числе не более 5 детей с задержкой психического развития, детей с фонетико-фонематическими нарушениями речи.



КОМПЛЕКТОВАНИЕ ГРУПП

- Допускается организация разновозрастных групп компенсирующей или комбинированной направленности для детей от 2 месяцев до 3 лет и от 3 лет и старше с учетом возможности соблюдения в них режима дня, соответствующего анатомическим и физиологическим особенностям детей каждой возрастной группы, с предельной наполняемостью 6 и 12 человек соответственно.
- При комплектовании групп комбинированной направленности не допускается смешение более 3 категорий детей с ограниченными возможностями здоровья; при объединении детей с разными нарушениями в развитии учитываются направленность адаптированных образовательных программ дошкольного образования и возможности их одновременной реализации в одной группе.



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- Игрушки, используемые на прогулке, хранятся отдельно от игрушек, используемых в группе, в специально отведенных местах.
- Для хранения верхней одежды раздевальные групповых ячеек оборудуются шкафами для верхней одежды детей с индивидуальными ячейками, полками для головных уборов, крючками. Каждая индивидуальная ячейка маркируется. Количество индивидуальных ячеек должно соответствовать списочному количеству детей в группе.
- В раздевальных комнатах или в отдельных помещениях **создаются условия для сушки верхней одежды и обуви детей.**



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- 3.1.4. Для детей младенческого и раннего возраста раздевальную комнату следует оборудовать пеленальными столами, стульями, раковиной для мытья рук, шкафом для одежды матерей, местом для грудного кормления детей.
- В игровых для детей раннего возраста устанавливают пеленальные столы и столики, манеж с покрытием из материалов, позволяющих проводить влажную обработку и дезинфекцию.



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- 3.1.5. В игровых комнатах для детей от 1,5 лет и старше столы и стулья устанавливаются согласно общему количеству детей в группах.
- 3.1.6. Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между ними.
- При использовании раскладных кроватей в каждой групповом помещении предусматривается место для их хранения, а также место для индивидуального хранения постельных принадлежностей и белья.
- Количество кроватей должно соответствовать общему количеству детей, находящихся в группе



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- 2.4.7. Спальные комнаты для проживания обеспечиваются кроватями, тумбочками и стульями (табуреты) по количеству проживающих, столом, шкафом (шкафами) для отдельного хранения одежды и обуви. Количество столов и шкафов должно предусматривать возможность использования их всеми проживающими и возможность отдельного хранения вещей.



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- 2.4.8. Кровати должны иметь твердое ложе. Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них.
- Использование диванов и кресел для сна не допускается



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрацем с намотрасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами (для лица и для ног, а также банным). Допускается использование одноразовых полотенец для лица, рук и ног.
- Количество комплектов постельного белья, намотрасников и полотенец (для лица и для ног, а также банного) должно быть не менее 2 комплектов на одного человека.



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- 2.4.9. Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.
- Используемое спортивное оборудование должно быть выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- 2.4.10. При установке в помещениях телевизионной аппаратуры расстояние от ближайшего места просмотра до экрана должно быть не менее 2 метров.
- 2.4.4. Помещения, предназначенные для организации учебного процесса, оборудуются классными досками.
- При оборудовании учебных помещений интерактивной доской (интерактивной панелью), нужно учитывать её размер и размещение, которые должны обеспечивать обучающимся доступ ко всей поверхности. Диагональ интерактивной доски должна составлять не менее 165,1 см. На интерактивной доске не должно быть зон, недоступных для работы



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- Минимальная диагональ электронных средств обучения:
 - компьютеры и ноутбуки – не менее 39,6 см;
 - планшет – 26,6 см. (п. 2.4.5)
- Использование мониторов на основе электронно-лучевых трубок не допускается. (п. 2.4.5)
- Учебные доски, для работы с которыми используется мел, должны быть оборудованными дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле. (п. 2.4.4)



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- 2.7.2. Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года
- Проветривание в присутствии детей не проводится.
- 2.7.3. Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей осуществляется с помощью термометров.



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- 2.7.5. Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей.
- Ограждения из древесно-стружечных плит к использованию не допускаются.



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- 2.8.1. Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- 2.8.2. В игровых, спальнях групповых ячеек, в учебных кабинетах и жилых помещениях обеспечивается наличие естественного бокового, верхнего или двустороннего освещения.
- При глубине учебных помещений (аудиторий, классов) более 6 м оборудуется правосторонний подсвет со стороны стены противоположной светонесущей, высота которого должна быть не менее 2,2 м от пола.



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений:
- Помещений для спортивных снарядов (далее - снарядные),
- умывальных, душевых, туалетов при гимнастическом (или спортивном) зале,
- душевых и туалетов для персонала,
- кладовых и складских помещений, радиоузлов,
- кино- фото- лабораторий,
- кинозалов,
- книгохранилищ,
- бойлерных, насосных водопровода и канализации,
- камер вентиляционных,
- камер кондиционирования воздуха,
- узлов управления и других помещений для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием зданий,
- помещений для хранения и обработки уборочного инвентаря, помещений для хранения и разведения дезинфекционных средств.



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- При использовании ЭСО с демонстрацией обучающих фильмов, программ или иной информации, должны быть выполнены мероприятия, предотвращающие неравномерность освещения и появление бликов на экране.
- 2.8.3. Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- 2.8.4. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема.
- Зашторивание окон в спальнях проводится во время дневного и ночного сна, в остальное время шторы должны быть раздвинуты в целях обеспечения естественного освещения помещения.



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- 2.8.5. Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.
- Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением.
- Уровни искусственной освещенности для детей дошкольного возраста в групповых (игровых) - не менее 400 люкс



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- 2.8.6. Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом - защитную, в помещениях пищеблока, душевых и в прачечной - пылевлагодонепроницаемую.
- 2.7.1. Не допускается использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением.



ОБОРУДОВАНИЕ И РАЗНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

- 2.8.8. Для равномерного освещения помещений используются отделочные материалы, создающие матовую поверхность светлых оттенков
- При использовании декоративных элементов с яркой цветовой палитрой, их площадь не должна превышать 25% от общей площади поверхности стен помещения
- 2.8.9. Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.



ЗАНЯТИЯ

- Для профилактики нарушений осанки во время занятий должны проводиться соответствующие физические упражнения (далее физкультминутки).
- При использовании ЭСО с демонстрацией обучающих фильмов, программ или иной информации, предусматривающих ее фиксацию в тетрадях воспитанниками и обучающимися, продолжительность непрерывного использования экрана не должна превышать для детей 5-7 лет - 5-7 минут



ЗАНЯТИЯ

- Общая продолжительность использования ЭСО на уроке не должна превышать для интерактивной доски - для детей до 10 лет - 20 минут
- Занятия с использованием ЭСО в возрастных группах **до 5 лет не проводятся.**
- При организации образовательной деятельности предусматривается введение в режим дня физкультминуток во время занятий, гимнастики для глаз, обеспечивается контроль за осанкой, в том числе, во время письма, рисования и использования ЭСО.



ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ

- 1.9. При нахождении детей и молодежи на объектах более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. Питание детей и молодежи может осуществляться с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации.



СП 2.4.3648-20 "САНИТАРНО-
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К
ОРГАНИЗАЦИЯМ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ,
ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И
МОЛОДЕЖИ"

- 2.4.6. При организации питания хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования.
- 2.4.6.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.



СП 2.4.3648-20 "САНИТАРНО-
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К
ОРГАНИЗАЦИЯМ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА
И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ"

- В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.
- В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).



СП 2.4.3648-20 "САНИТАРНО-
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К
ОРГАНИЗАЦИЯМ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА
И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ"

- 2.4.6.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
- Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.
- Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.



СП 2.4.3648-20 "Санитарно-
эпидемиологические требования к
организациям воспитания и обучения, отдыха
и оздоровления детей и молодежи"

- Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
- Хранение стерильных бутылочек, сосок и пустышек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой.
- Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.



СП 2.4.3648-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ВОСПИТАНИЯ И
ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И
МОЛОДЕЖИ"

- Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.



СП 2.4.3648-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ВОСПИТАНИЯ И
ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И
МОЛОДЕЖИ"

- При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.
- Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.



СП 2.4.3648-20 "САНИТАРНО-
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К
ОРГАНИЗАЦИЯМ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА
И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ"

- Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.
- При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.
- Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.



СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

- 2.4.6.3. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 2.4.12. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.
- Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.



СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

- Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещений столовой
- 2.6.2. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.
- 2.6.3. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.



СП 2.4.3648-20 "САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ"

- 3.1.10. Допускается доставка готовых блюд из других организаций в соответствии с пунктом 1.9 Правил. Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре.
- Для групп дошкольных организаций и организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также семейных дошкольных групп предусматривается в том числе, кухня (при нахождении детей более 4 часов) для хранения пищевых продуктов, приготовления пищи, мытья и хранения посуды, разделочного инвентаря и столовых приборов; помещение (место в игровой комнате или на кухне) для приема пищи детьми (при нахождении детей более 4 часов);



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- 1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания¹ и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.
- Действуют с 01.01.2021г. По 01.01.2027г.



В приложениях к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приведены рекомендуемые образцы следующих документов:

- гигиенический журнал для сотрудников (Приложение № 1);
- журнал учета температуры в холодильном оборудовании (Приложение № 2);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3);
- журнал брака готовой пищевой продукции (Приложение № 4);
- журнал брака скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5);
- меню (Приложение № 8);
- ведомость контроля за рационом питания (Приложение № 13);



В приложениях к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приведены рекомендуемые образцы следующих документов:

- перечень пищевой продукции, недопустимой для питания детей (Приложение № 6);
- перечни среднесуточных наборов продуктов (минимальные) для детей различных возрастов (Приложение № 7);
- примерную схему питания детей первого года жизни (Приложение № 6, таблица 4);
- таблицу замены одних продуктов на другие с учетом пищевой ценности (Приложение № 11).



ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- Для профилактики йододефицита у детей при приготовлении еды нужно использовать йодированную соль
- В регионах, где люди испытывают нехватку тех или иных микроэлементов, детские блюда нужно дополнительно обогащать необходимыми веществами, а также давать ребятам витаминные напитки. Заменять добавки поливитаминными препаратами нельзя.
- СанПиНы требуют точного соблюдения норм калорийности детских завтраков, обедов и ужинов, отклоняться от которых можно на плюс-минус 5 процентов в неделю
- СанПиНы требуют подавать детям горячие блюда, заменять их буфетной продукцией запрещено.
- Выдавать «сухой паёк» разрешено только во время поездки длительностью до четырёх часов.
- Роспотребнадзор расписал режимы питания, массы порций, наборы продуктов, суточную потребность в витаминах и микроэлементах для детей разных возрастов.
- Приведена таблица замены одних продуктов другими.
- Разрешается корректировать детское меню с учётом национальных, конфессиональных и территориальных особенностей.
- Также отдельное меню нужно составлять для ребят, которым выписано лечебное или диетическое питание.



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- 2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-
эпидемиологические требования к
организации общественного питания
населения»

- 2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить **ежедневную влажную уборку**, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 2.17. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории 11.
- 2.18. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-
эпидемиологические требования к
организации общественного питания
населения»

- 2.19. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.
- 2.20. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.
- Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.



СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- 3.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.



3.4. Для исключения риска

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО И ПАРАЗИТАРНОГО
ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ РАБОТНИКИ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБЯЗАНЫ:**

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;



3.4. Для исключения риска


**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО И ПАРАЗИТАРНОГО
ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ РАБОТНИКИ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБЯЗАНЫ:**

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или **ответственному лицу** предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.



СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- 3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;
 - 3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;
 - 3.5.6. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
 - 3.5.7. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
- 

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- 3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях



ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»

- 3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.
- В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.
- При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- 4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).
- Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- 8.1.2.8. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5-6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.
- Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- 8.1.3. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться **меню**. **Меню должно утверждаться руководителем организации.**
- В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, **меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание**



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.
- **8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель** (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей,
- в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) размещается **ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки** для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции:



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- 8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- 8.2.3. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- 8.4.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.
- Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- 8.4.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. **Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.**
- 8.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. **Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике**, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.



- С 1 марта 2021 года вступают в силу новые санитарные правила и нормы –

- СанПиН 1.2.3685-21

«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

-



НОРМАТИВЫ МИКРОКЛИМАТА В ПОМЕЩЕНИЯХ ДОО

Наименование помещения	Допустимая (температура воздуха (°С))	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, м/с (не более)
Групповая (игровая), игровая комната (помещения), помещения для занятий для детей до 3-х лет	22 - 24	40 - 60	0,1
Групповая (игровая), игровая комната (помещения), помещения для занятий для детей от 3-х до 7-ми лет	21 - 24	40 - 60	0,1
Спальные	19 - 21	40 - 60	0,1
Туалетные для детей до 3-х лет	22 - 24	-	0,1
Туалетные для детей от 3-х до 7-ми лет	19 - 21	-	0,1
Физкультурный зал	19 - 21	40 - 60	0,1
Музыкальный зал	19 - 21	40 - 60	0,1



НОРМАТИВЫ МИКРОКЛИМАТА В ПОМЕЩЕНИЯХ ДОО

Наименование помещения	Допустимая (температура воздуха (°С))	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, м/с (не более)
Душевая (ванная комната)	24 - 26	-	0,1
Раздевальная в групповой ячейке	21 - 24	40 - 60	0,1
Кабинет для индивидуальных занятий с детьми (логопед, психолог) и (или) кабинет для коррекционно-развивающих занятий с детьми.	21 - 24	40 - 60	0,1
Прогулочные веранды (не менее)	12	-	-
Отапливаемые переходы (не менее)	15	-	0,1
Дошкольные группы, размещенные в жилых помещениях жилищного фонда	21 - 24	40 - 60	0,1



НОРМАТИВЫ МЕБЕЛИ

возраст	Длина кровати (ММ)	Ширина кровати (ММ)
До 3 лет	1200	600
3 -7 лет	1400	600
7 – 10 лет	1600	700



ТРЕБОВАНИЯ К РАССТАНОВКЕ МЕБЕЛИ

	Минимальные разрывы, расстояния, не менее	
Кровати в спальнях помещениях	от наружных стен	60 см
	от отопительных приборов	20 см
	ширина прохода между кроватями	50 см
	между изголовьями двух кроватей	30 см
Мебель в учебном помещении	между столами и стенами (светонесущей и противоположной светонесущей)	50 см
	между рядами столов	50 см
	от учебной доски до первого ряда столов	240 см



ТРЕБОВАНИЯ К РАССТАНОВКЕ МЕБЕЛИ

Наибольшая удаленность от учебной доски до последнего ряда столов	не более 860 см
Угол видимости учебной доски	45°
Высота нижнего края учебной доски над полом	70 - 90 м



НОРМАТИВЫ МЕБЕЛИ

№	МАРКИРОВКА	РОСТ	СТОЛ	стул
00	ЧЁРНЫЙ	ДО 850	340	180
0	БЕЛЫЙ	850-1000	400	220
1	ОРАНЖЕВЫЙ	1000-1150	460	260
2	ФИОЛЕТОВЫЙ	1150-1300	520	300
3	ЖЁЛТЫЙ	1300-1450	580	340
4	КРАСНЫЙ	1450-1600	640	380
5	ЗЕЛЁНЫЙ	1600-1750	700	420
6	ГОЛУБОЙ	1750-1850	760	460



ТРЕБОВАНИЯ К САНТЕХНИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

Высота установки умывальны х раковин или раковины желобковог о типа (от пола до борта)	до 4-х лет	0,4 м
	от 4-х до 7 лет	0,5 м
	7 лет и старше	0,7 - 0,8 м



Количество санитарных приборов для детей дошкольного возраста, не менее

до 3-х лет	индивидуальные горшки	на каждого ребенка
	умывальники или 1 раковина желобкового типа	1 кран на 5 детей
	унитаз	1
	поддон с душевой насадкой на гибком шланге	1
	умывальник для персонала	1
3 - 7 лет	детские унитазы	1 унитаз на 5 детей
	умывальники или раковина желобкового типа	1 кран на 5 детей
	умывальник для персонала	1
3 - 7 лет, для организаций с кратковременным пребыванием (4 часа и менее)	детские унитазы	1 унитаз на 20 детей
	умывальники или раковина желобкового типа	1 кран на 20 детей



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Начало занятий	8-00
Окончание занятий	17-00
Дополнительные образовательные программы (кружки, секции) до 7 лет	19-30
Перерыв между последним уроком и внеурочным дополнительным занятием	20 минут



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Возраст детей	Продолжительность учебных занятий	Суммарная дневная продолжительность образовательной нагрузки
1,5 – 3 лет	10 минут	20 минут
3 – 4 лет	15 минут	30 минут
4 – 5 лет	20 минут	40 минут
5 – 6 лет	25 минут	50 минут (или 75 мин. при организации 1 занятия после дневного сна)
6 – 7 лет	30 минут	90 минут



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Возраст детей	Ночной сон	Дневной сон
1 – 3 года	12 часов	3 часа
4 – 7 лет	11 часов	2,5 часа
8-10 лет	10 часов	1,5 часа более 7 лет



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Прогулки не менее	До 7 лет	3 часа в день t воздуха менее – 15 и скорость ветра более 7м/сек. прогулки сокращаются
Утренняя зарядка	До 7 лет	10 минут
t для занятий физической культурой детей до 12 лет на открытом воздухе в средней полосе	-9 без ветра -6 ветер до 5м/сек. -3 ветер 6-10 м/сек.	



ГИГИЕНИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

- 1.5. Работники должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров², профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации³ и иметь личную медицинскую книжку⁴ с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе
 - Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н;
 - ³ Приказ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н
 - ⁴ Статья 34 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-



ПРИКАЗ 302Н ОТ 12.04.2011 – ДО 01.04.2021Г.!!!

- **1 раз в год: врач-терапевт, врач-невролог, врач-психиатр, врач-нарколог, для женщин – акушер-гинеколог, УЗИ, маммография, флюорография, ЭКГ, АД, анализы крови, мочи, внутриглазное давление)**
- **дополнительно к обязательным исследованиям:**
**Дерматовенеролог, Оториноларинголог, Стоматолог,
*Инфекционист, Рентгенография грудной клетки**
-
- **Исследование крови на сифилис**
- **Мазки на гонорею**
- **Исследования на носительство возбудителей кишечных**
- **инфекций и**
- **Серологическое обследование на брюшной тиф при**
- **поступлении на работу и в дальнейшем - по**
- **эпидпоказаниям**
-
- **Исследования на гельминтозы**

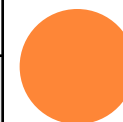


- **Приказ 302н от 12.04.2011** утрачивает силу с 1 апреля 2021 года в связи с изданием **Приказа** Минтруда России N 988н, Минздрава N 1420н от 31.12.2020, утвердившего новый перечень вредных факторов.
- Порядок проведения обязательных медицинских осмотров и перечень противопоказаний утверждены **Приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29н.**
- До указанной даты допускаются оценка соблюдения обязательных требований, содержащихся в данном документе, привлечение к административной ответственности за их несоблюдение (**Постановление** Правительства РФ от 31.12.2020 N 2467).



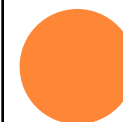
Приказ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»

Категория граждан, подлежащих обязательной вакцинации	Возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации	Наименование профилактической прививки
Взрослые	от 18 лет	Ревакцинация против дифтерии, столбняка - каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
Взрослые не привитые ранее против вирусного гепатита В	от 18 до 55 лет	Вакцинация против вирусного гепатита В
Женщины не болевшие краснухой, не привитые ранее	от 18 до 25 лет	Вакцинация против краснухи , ревакцинация против краснухи
Женщины привитые однократно против краснухи	от 18 до 25 лет	Вакцинация против краснухи, ревакцинация против краснухи
Женщины не имеющие сведений о прививках против краснухи	от 18 до 25 лет	Вакцинация против краснухи, ревакцинация против краснухи



ПРИКАЗ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н «Об УТВЕРЖДЕНИИ НАЦИОНАЛЬНОГО КАЛЕНДАРЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ПРИВИВОК И КАЛЕНДАРЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ПРИВИВОК ПО ЭПИДЕМИЧЕСКИМ ПОКАЗАНИЯМ»

Категория граждан, подлежащих обязательной вакцинации	Возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации	Наименование профилактической прививки
Взрослые не болевшие ранее корью, не привитые	до 35 лет	Вакцинация против кори , ревакцинация против кори
Взрослые привитые однократно против кори	до 35 лет	Вакцинация против кори, ревакцинация против кори
Взрослые не имеющие сведений о прививках против кори	до 35 лет	Вакцинация против кори, ревакцинация против кори
Взрослые, относящиеся к группам риска (работники медицинских и образовательных организаций, организаций торговли, транспорта, коммунальной и социальной сферы; ...)	от 36 до 55 лет (включительно)	Вакцинация против кори, ревакцинация против кори



ПРИКАЗ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»

Категория граждан, подлежащих обязательной вакцинации	Возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации	Наименование профилактической прививки
Взрослые, работающие по отдельным профессиям и должностям (работники медицинских и образовательных организаций, транспорта, коммунальной сферы)		Вакцинация против гриппа
беременные женщины		Вакцинация против гриппа
Взрослые	старше 60 лет	Вакцинация против гриппа
лица, подлежащие призыву на военную службу		Вакцинация против гриппа



ПРИКАЗ МИНЗДРАВА РОССИИ ОТ 21 МАРТА 2014 ГОДА №125-Н (ИЗМ.2020Г.)

- Сотрудник любой детской организации должен иметь следующие прививки:
 - • против дифтерии (она делается в детстве и затем каждые 10 лет).
 - • против кори (также делается в детстве, взрослым - до 55 лет), - Риск заболеть корью подвергается любой человек, не имеющий иммунитета к вирусу кори (не привитой или не выработавший иммунитет).
 - • против краснухи (делается всем женщинам до 25 лет),
 - • против гепатита В (она делается в детстве),
 - • против гриппа (ежегодно).



ГИГИЕНИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

- При наличии на собственной территории песочниц ежегодно, в весенний период, в песочницах, на игровых площадках, проводится полная смена песка. Песок должен соответствовать гигиеническим нормативам. При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводится внеочередная замена песка.
- Песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрываются крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями.
- В каждом помещении должна стоять емкость для сбора мусора. Переполнение емкостей для мусора не допускается.



ГИГИЕНИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

- 2.11.2. Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.
- Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в спортивных залах и групповых помещениях не реже 2 раз в день.
- Спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Ковровое покрытие не реже одного раза в месяц подвергается влажной обработке. После каждого занятия спортивный, гимнастический, хореографический, музыкальный залы проветриваются в течение не менее 10 минут.



ГИГИЕНИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

- Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.
- Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом или иным моющим средством; нагрудники из ткани - стираются.



ГИГИЕНИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

- Игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях.
- Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед использованием детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей.
- Пенолатексные, ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции производителя.



ГИГИЕНИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

- Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), допускается использовать в качестве демонстрационного материала.
- Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.



ГИГИЕНИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

- 2.11.4. Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.
- Для технических целей в туалетных помещениях устанавливается отдельный водопроводный кран.



ГИГИЕНИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

- Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека.
- Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств.
- Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.



ГИГИЕНИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

- 2.11.5. Смена постельного белья и полотенец осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней.
- Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную. Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения.
- Чистое белье хранится в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых стеллажах или шкафах. Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем.



ГИГИЕНИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

- Постельные принадлежности (матрацы, подушки, спальные мешки) проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год.
- Индивидуальные мочалки для тела после использования замачиваются в дезинфекционном растворе, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в индивидуальных чистых мешках.



ГИГИЕНИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

- 2.11.6. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.
- 2.11.7. Во всех видах помещений **не реже одного раза в месяц** проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация. Дезинсекция и дератизация проводится в отсутствии детей и молодежи.



ПРОФИЛАКТИКА ОКИ ВОЗ

- **десять «золотых» правил для предотвращения пищевых отравлений (инфекций):**
- **1. Выбор безопасных пищевых продуктов**
- **2. Тщательно приготавливайте пищу**
- **3. Ешьте приготовленную пищу без промедления**
- **4. Тщательно храните пищевые продукты**
- **5. Тщательно подогревайте приготовленную заранее пищу**
- **6. Избегайте контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами**
- **7. Часто мойте руки**
- **8. Содержите кухню в идеальной чистоте**
- **9. Храните пищу защищенной от насекомых, грызунов и других животных**
- **10. Используйте чистую воду**



ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА СОТРУДНИКОВ ПИЩЕБЛОКА

- 2.22. Медицинский персонал (при наличии) или **назначенное ответственное лицо** предприятия общественного питания, должен проводить **ежедневный осмотр работников**, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. **Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном работниках, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.**



ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА СОТРУДНИКОВ ПИЩЕБЛОКА

- Сотрудник пищеблока приходит на работу с коротко стриженными ногтями, в чистой одежде и обуви.
- Верхняя одежда, головной убор, уличная обувь и личные вещи помещаются в индивидуальный шкаф.
- Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником ДООУ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Больных работников не допускают или немедленно отстраняют от работы. Работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги, не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче.



ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА СОТРУДНИКОВ ПИЩЕБЛОКА

- Перед началом работы сотрудник тщательно моет руки, надевает чистый халат или другой специальный костюм, аккуратно убирает волосы под колпак или косынку.
- Для работы в пищеблоке используются:
- в холодном цеху – халат, косынка;
- горячем цеху – халат, косынка;
- для раздачи пищи в группы – халат, косынка;
- уборки помещений – темный халат.
- Во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
- Перед посещением туалетной комнаты следует снять халат, после посещения – тщательно вымыть руки с мылом.
- Перед уходом из ДООУ халат убирается в шкаф для специальной одежды.



ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА СОТРУДНИКОВ ПИЩЕБЛОКА

- Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- **Ежедневно в ДООУ должна осуществляться проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, мытья посуды и оборудования.** Правильность мытья посуды проверяется путем измерения температуры воды в моечных ваннах, определения процента моющих средств, активности применяемых дезинфицирующих растворов экспресс-методом, проведением йод-крахмальной пробы.



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- Также необходимо отслеживать соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в личных медицинских книжках; проводить ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, следить за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока.



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- Маркировка обязательно должна присутствовать на всей посуде, используемой для приготовления и раздачи пищи в ДООУ. Нанесение маркировки выполняется с помощью трафарета, для пометок используется масляная краска.
- **Маркировка посуды в детском саду** предусматривает специальные обозначения для каждого вида блюд и емкостей:
- разделочные ножи и доски маркируются согласно типу продукции, для которого они предназначены (сырое мясо, сырая курятина, сырая рыба, свежие овощи, вареное мясо \рыба \курица, отварные овощи, гастрономия, хлеб и хлебобулочные изделия, заготовки, фрукты)



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- посуда для приготовления пищи маркируется в зависимости от типа готовящихся блюд: первое, второе, третье, молочные продукты, крупяные каши, яйца и т.д.,
- посуда для хранения продуктов (сахар, сметана, сливочное масло и др.) также подлежит маркировке. То же относится и к емкостям и приборам, используемым в процессе приготовления блюд.
Немаркированную посуду нельзя использовать в ДООУ.



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- **МЫТЬЕ КУХОННОЙ ПОСУДЫ.**
- Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:
- в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;
- во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.
- Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 35 см от пола.



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь после мытья обдают кипятком.
- Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде, или на стеллажах, поставленные на ребро
- Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
- В моечной вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- Рабочие столы после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. **НЕ используются: металлические мочалки, губчатый материал, а также щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений.**



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на $2/3$ объема. Ежедневно в конце дня ведра очищаются с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается **2% раствором кальцинированной соды**, ополаскиваются горячей водой и просушиваются.



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- На пищеблоке проводится три вида уборки: ежедневно проводится мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц (до 2022года – еженедельно) необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- Прием пищевых продуктов и сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты соответствия, декларация о соответствии, ветеринарные справки и свидетельства).
- Продукция поступает в таре производителя (поставщика).
- Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.
- Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража, который хранится в течение года.



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- **Все продукты, поступающие в учреждение, подлежат обязательному осмотру – бракеражу. Для осуществления качественного и систематического контроля питания в ДОУ создается бракеражная комиссия**
- **Работа комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии, которое принимается Советом ДОУ и утверждается заведующим.**



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- Состав комиссии утверждается **приказом заведующего о создании бракеражной комиссии**
- В нее входят: члены администрации, медицинская сестра, представитель профсоюзного комитета ДОУ
- Приказ издается каждый новый учебный год в сентябре



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены и подписаны.
- **Складские помещения оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.**
- Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.
- Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
- Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.
- Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах.
- Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
- Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах **на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.**



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- Ржаной и пшеничный хлеб хранятся
раздельно на стеллажах и в шкафах, при
расстоянии нижней полки от пола не менее 35
см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия
для вентиляции. При уборке мест хранения
хлеба крошки сметают специальными
щетками, полки протирают
тканью, смоченной 1% раствором
столового уксуса.



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении;
- капуста - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные,
- соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.
- Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранят отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.
- Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.
- На пищеблоке должно быть **не менее 2 мясорубок** для отдельного приготовления сырых



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- **Обработку яиц** проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости.
- Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:
- I- обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II- обработка в разрешенных для этой цели дезинфекционных средствах; III- ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.
- Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- При приготовлении блюд не применяется жарка.
- Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +65...+70 °С;
- холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.
- С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

- Повторный разогрев блюд не допускается.
- Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.
- Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции



ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

- 1.10. В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, хозяйствующий субъект **в течение двух часов** с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий



ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

- 2.9.3. Лица с признаками инфекционных заболеваний в объекты не допускаются. При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время их нахождения на объекте хозяйствующим субъектом должны быть приняты меры по ограничению или исключению их контакта с иными лицами посредством размещения в помещения для оказания медицинской помощи или иные помещения, кроме вспомогательных, ⁹ до приезда законных представителей (родителей или опекунов), до перевода в медицинскую организацию или до приезда скорой помощи.
- 2.9.4. После перенесенного заболевания дети допускаются к посещению при наличии



ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

- 3.1.8. Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинским работником, которые должны опрашивать родителей о состоянии здоровья детей, а также проводить бесконтактную термометрию. Заболевшие дети, а также дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускаются.



ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

- 3.1.9. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений.



2.9.5. В ЦЕЛЯХ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ИНФЕКЦИОННЫХ И НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ В ХОЗЯЙСТВУЮЩЕМ СУБЪЕКТЕ ПРОВОДЯТСЯ

- контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов, за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимися в них;
- организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением;
- работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением;



2.9.5. В ЦЕЛЯХ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ИНФЕКЦИОННЫХ И НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ В ХОЗЯЙСТВУЮЩЕМ СУБЪЕКТОМ ПРОВОДЯТСЯ

- осмотры детей с целью выявления инфекционных заболеваний (в том числе на педикулез) при поступлении в Организацию, а также в случаях, установленных законодательством в сфере охраны здоровья;
- организация профилактических осмотров воспитанников и обучающихся и проведение профилактических прививок;
- распределение детей в соответствии с заключением о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе для занятий физической культурой 10;



2.9.5. В ЦЕЛЯХ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ИНФЕКЦИОННЫХ И НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ В ХОЗЯЙСТВУЮЩЕМ СУБЪЕКТОМ ПРОВОДЯТСЯ

- документирование и контроль за организацией процесса физического воспитания и проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья; за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой; за пищеблоком и питанием детей;
- назначение мероприятий по закаливанию, которые организуются с согласия родителей (законных представителей) и проводятся с учетом состояния здоровья детей (молодежи);



2.9.5. В ЦЕЛЯХ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ИНФЕКЦИОННЫХ И НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ В ХОЗЯЙСТВУЮЩЕМ СУБЪЕКТЕ ПРОВОДЯТСЯ

- работу по формированию здорового образа жизни и реализация технологий сбережения здоровья;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены;
- контроль за информированием хозяйствующего субъекта и медицинских работников обо всех случаях инфекционных заболеваний в своей семье и обращением за медицинской помощью в случае возникновения заболеваний.



2.9.5. В ЦЕЛЯХ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ИНФЕКЦИОННЫХ И НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ В ХОЗЯЙСТВУЮЩЕМ СУБЪЕКТОМ ПРОВОДЯТСЯ

- В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.
- Все выявленные инвазированные регистрируются в журнале для инфекционных заболеваний.
- При регистрации случаев заболеваний контагиозными гельминтозами санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия проводятся в течение 3 календарных дней после окончания лечения.



**2.9.5. В ЦЕЛЯХ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И
РАСПРОСТРАНЕНИЯ ИНФЕКЦИОННЫХ И
НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ПИЩЕВЫХ
ОТРАВЛЕНИЙ В ХОЗЯЙСТВУЮЩЕМ СУБЪЕКТОМ
ПРОВОДЯТСЯ**

- 2.9.6. В организациях с круглосуточным пребыванием детей обеспечиваются помывочные дни не реже 1 раза в 7 календарных дней
- Возможность помывки в душе предоставляется ежедневно
- В организациях с круглосуточным пребыванием дети должны быть обеспечены индивидуальными средствами гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки)



**СП 3.1/2.4.3598-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И
ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ И ДРУГИХ ОБЪЕКТОВ СОЦИАЛЬНОЙ
ИНФРАСТРУКТУРЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ В УСЛОВИЯХ
РАСПРОСТРАНЕНИЯ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ
(COVID-19)"**

- Санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к особому режиму работы Организаций в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (далее - COVID-19), действуют до 1 января 2022 года



СП 3.1/2.4.3598-20 (COVID-19)"

- Лица с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела) должны быть незамедлительно изолированы с момента выявления указанных признаков до приезда бригады скорой (неотложной) медицинской помощи либо прибытия родителей (законных представителей) или самостоятельной самоизоляции в домашних условиях. При этом дети должны размещаться отдельно от взрослых.
- С момента выявления указанных лиц Организация в течение 2 часов должна любым доступным способом уведомить территориальный орган федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.



СП 3.1/2.4.3598-20 (COVID-19)"

- 2.2. Лица, находящиеся в Организации при круглосуточном режиме ее работы, а также лица, посещающие Организацию (на входе), подлежат термометрии с занесением ее результатов **в журнал** в отношении лиц с температурой тела $37,1\text{ }^{\circ}\text{C}$ и выше в целях учета при проведении противоэпидемических мероприятий.
- При круглосуточном режиме работы Организации термометрия проводится не менее двух раз в сутки (утром и вечером).



СП 3.1/2.4.3598-20 (COVID-19)"

- 2.3. В Организации должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие:
- уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования Организации;
- обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в Организацию, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;



СП 3.1/2.4.3598-20 (COVID-19)"

- ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
- генеральную уборку **не реже одного раза в неделю;**
- обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;



СП 3.1/2.4.3598-20 (COVID-19)"

- регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы Организаций;
- организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. **При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа,**



СП 3.1/2.4.3598-20 (COVID-19)"

- мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «

«САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

- 1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- 2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- 3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- 4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- 5. Непотрошенная птица.
- 6. Мясо диких животных.



ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- 7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- 8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- 9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- 10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- 12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).



**ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ
ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- 13. Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- 14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
- 15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- 16. Простокваша - "самоквас".
- 17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.



ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- 18. Квас.
- 19. Соки концентрированные диффузионные.
- 20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- 21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- 23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- 24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.



ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- 25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- 26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
- 27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- 28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- 29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- 30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.



ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- 32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- 33. Жевательная резинка.
- 34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- 35. Карамель, в том числе леденцовая.
- 36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- 37. Окрошки и холодные супы.
- 38. Яичница-глазунья.



ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- 39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- 40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- 42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.



ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- 43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- 44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- 45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
8.30 - 9.00	8 - 10 часов	11 - 12 часов	24 часа
10.30 - 11.00	завтрак	завтрак	Завтрак
12.00 - 13.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
15.30	Обед	Обед	Обед
18.30	полдник	полдник	Полдник
21.00	-	ужин	Ужин
	-	-	второй ужин



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200



ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ

МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо	130 - 150	150 - 200	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80	90 - 120	100 - 120
Гарнир	110 - 120	130 - 150	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо	150 - 180	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Фрукты	95	100	100	100



○ *Спасибо за внимание*

