

П Р И К А З
Министерства здравоохранения и медицинской
промышленности Туркменистана
от 13 декабря 2011 г. № 478

Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил для детских дошкольных учреждений Туркменистана

С целью исполнения Государственной программы Туркменистана «Здоровье» и Санитарного кодекса Туркменистана, **приказываю:**

Утвердить прилагаемые санитарно-эпидемиологические правила для детских дошкольных учреждений Туркменистана.

Министр

Эльясов Г.

Утверждены
приказом Министра здравоохранения и
медицинской промышленности Туркменистана
от 13 декабря 2011 г. № 478

**Санитарно-эпидемиологические
правила для детских дошкольных учреждений Туркменистана**

Согласованы с Министерством образования Туркменистана

I. Общие положения

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее, как санитарные правила) по содержанию дошкольных учреждений (далее, как ДУ) распространяются независимо от ведомственного подчинения на все действующие детские ясли, детские ясли-сады и детские сады в городах и сёлах.

2. Все нормативные положения по устройству и оборудованию строящихся и реконструируемых ДУ (яслей, яслей-садов и садов) следует принимать в соответствии со строительными нормами Туркменистана.

3. ДУ организуются для детей в возрасте от 1 года до 7-ми лет и комплектуются в группы с учётом возраста:

ясли (для детей от 1 до 3 лет);

ясли-сад (для детей от 1 до 7 лет);

сад (от 3 до 7 лет).

Возрастные группы детей в ДУ и количество мест в группах указаны в таблице № 1.

Таблица № 1.

Возрастные группы детей и количество мест в группах

Группы	Возраст детей	Количество мест в группе
--------	---------------	-----------------------------

1. Ясельные:		
младшая группа	от 1года до 1года 6 месяцев	15-20
средняя группа	от 1 года 6 месяцев до 2-х лет	15-20
старшая группа	от 2-х до 3-х лет	15-20
2. Дошкольные:		
младшая группа	от 3-х до 4-х лет	20-25
средняя группа	от 4-х до 5-и лет	20-25
старшая группа	от 5-и до 6-и лет	20-25
подготовительная к школе группа	от 6-и до 7-и лет	20-25

4. В зависимости от длительности обслуживания ДУ могут быть с 10,5; 12 часовым и круглосуточным (24 часовым) пребыванием детей с одним выходным днем при 6-дневной рабочей неделе, при пятидневной рабочей неделе – с двумя выходными. В связи с этим длительность пребывания составляет 9-10,5; 12; 24 часов. В зависимости от потребностей населения по разрешению хякимликов в воскресные и праздничные дни могут открываться в ДУ дежурные группы.

5. Для городов и крупных населенных пунктов следует проектировать ДУ вместимостью не менее 140 мест. Комплексы ДУ проектируются на 24 и более групп соответственно на 560-660 мест. В малонаселенных пунктах при проектировании детских яслей-садов вместимость можно уменьшить до 50 (90, 70, 50).

II. Требования к участку ДУ

6. ДУ следует размещать в микрорайонах на отведенных земельных участках, удаленных от магистральных улиц, коммунальных и промышленных предприятий. Расстояние от территории ДУ до промышленных, коммунальных, сельскохозяйственных объектов и транспортных дорог определяют в соответствии со строительными нормами Туркменистана «Градостроительство. Планировка и застройка шахеров, поселков и оба».

7. При строительстве ДУ следует учитывать радиус их пешеходной доступности: в городах - не более 300м, в сельских населенных пунктах и малых городах одно- и двухэтажной застройки - не более-500м.

8. При размещении зданий ДУ должны соблюдаться санитарные разрывы от жилых и общественных зданий: не менее 2,5 высоты противостоящего наиболее высокого здания со стороны окон основных помещений групп.

9. Размеры земельных участков ДУ следует принимать из расчета на одно место: в детских яслях-садах до 95 мест – 40 кв.м, на 140-320 мест – 35 кв.м, а в комплексах детских яслей-садов на 560-660 мест – 30 кв.м.

На земельных участках ДУ следует предусматривать групповые площадки, общую физкультурную площадку, огород, хозяйственную площадку и зеленые насаждения.

10. Детские площадки должны иметь удобную связь с выходами из помещений соответствующих групп в здании. Площадки для детей ясельного возраста должны размещаться в непосредственной близости от выходов из помещений этих групп. Групповые площадки должны иметь кроме открытой, инсолируемой части и затененную.

Оборудование на участке должно соответствовать росту и возрасту детей и быть надёжно и устойчиво закреплено. Установка осуществляется согласно инструкции предприятия - изготовителя. Поверхность оборудования не должна иметь острых выступов и шероховатостей, выступающих болтов. Материалы для изготовления оборудования должны быть высокого качества и выдерживать большие нагрузки с целью исключения неожиданных поломок и предупреждения травматизма. Покрытие конструкций должно быть водостойким и хорошо поддаваться очистке.

11. Групповые площадки следует ограждать кустарником. Площадь озеленения участка должна составлять не менее 50%. Зеленые насаждения должны защищать здания ДУ и групповые площадки от перегрева. Кустарники следует высаживать не более 5м; деревья – 10м от здания.

Подбор видов зеленых насаждений должен обеспечивать наличие зелени в течение всего года. Для озеленения участка не допускается использовать деревья и кустарники с колючками и ядовитыми плодами.

При примыкании зеленых участков непосредственно к лесным массивам, паркам и садам площадь зеленых насаждений допускается сокращать до 50%.

12. Каждая группа должна иметь на площадке теневой навес, площадью 40 кв. м, для защиты от солнца и осадков. Полы теневых навесов должны быть деревянными.

13. Групповые площадки должны иметь для детей ясельного возраста – травяное покрытие; для детей дошкольного возраста кроме травяного покрытия – площадку с укатанным грунтом.

Физкультурную площадку следует предусматривать площадью 150 кв.м на 50-75 и 250 кв.м на 100 и более детей в дошкольных группах.

14. Хозяйственная площадка должна быть изолирована от остальных, располагаться вблизи пищеблока и прачечной, иметь твердое покрытие (асфальт или бетон) и самостоятельный въезд.

На земельных участках ДУ в случаях, когда требуется хранение более недельного запаса овощей и фруктов, допускается размещать при хозяйственных площадках овощехранилище площадью не менее 50 кв.м. Разрешение на строительство овощехранилища, в каждом отдельном случае, должно быть получено в установленном порядке.

Мусоросборники должны быть металлическими с крышками и размещаться только на хозяйственной площадке на расстоянии не менее 25 м от здания на бетонированном или асфальтированном основании.

Земельный участок ДУ должен иметь ограждение высотой не менее 1,6м.

III. Здание

15. ДУ должны размещаться в отдельно стоящих зданиях высотой, не более двух этажей.

16. Здания в зависимости от вместимости могут иметь компактную, блочную или павильонную структуру: состоять из нескольких корпусов- павильонов, отдельно стоящих или соединенных между собой отопляемыми переходами.

17. В здании и на участке должен соблюдаться принцип максимальной изоляции отдельных, особенно ясельных, групп друг от друга и от административно-хозяйственных помещений. В зданиях ДУ на 50 мест и более из пищеблока, изолятора и постирочной должны быть отдельные выходы на участок.

18. Наружные входы в зданиях ДУ следует предусматривать: без тамбуров (за исключением районов с большой запыленностью воздуха) в наружных входах, не ведущих в ясельные группы. Во всех остальных случаях наружные входы следует проектировать с одним тамбуром. Глубина тамбура должна быть не менее 1,6 метров.

19. Группы для детей ясельного возраста должны располагаться на первом этаже и иметь отдельные входы в каждую группу.

В состав групп для детей ясельного возраста входят приемная, игральная, спальня, туалетная и буфетная. Все помещения должны иметь удобную связь между собой.

20. Группы для детей дошкольного возраста могут располагаться как на первом, так и на втором этажах; для групп детей данного возраста разрешается иметь общий вход не более чем на 4 группы.

В состав групповой ячейки для детей дошкольного возраста должны входить раздевальная, игровая, спальная, туалетная и буфетная.

21. Помещения групп следует размещать с учетом сквозного или углового проветривания.

22. В ДУ площадь раздевалки следует принимать из расчета на 1 место не менее: в ясельных группах – 1,2м², в дошкольных группах – 0,9м².

23. Общий вход допускается проектировать не более чем на 2 ясельные или 4 дошкольные группы.

24. В ДУ площадь следует принимать из расчета на 1 место не менее: в ясельных групп – 3,34м², дошкольных групп – 2,5м², площадь спален в ясельных группах – 3,34м², дошкольных группах – 2,5м².

25. Ориентацию окон помещений по сторонам горизонта в зданиях ДУ следует принимать по таблице 2.

Таблица № 2

Ориентация окон помещений по сторонам горизонта в зданиях ДУ

Помещения	Ориентация окон помещений	
	оптимальная	допустимая в азимутах
1. Групповая	Ю	От 25 ⁰ до 335 ⁰
2. Спальная	С	Любая
3. Зал для музыкальных и гимнастических занятий, палат изолятора, комната с ванной для массажа, физиотерапевтический кабинет	Ю	Любая
4. Кухня, заготовочный и доготовочный цехи	С	Любая
5. Медицинские и процедурные комнаты	В	Любая

Примечания:

1. Для ограничения перегрева помещений необходимо предусматривать солнцезащиту при ориентации окон групповых, спален, залов, палат изолятора, кухни обращенных на азимуты 90⁰ – 290⁰.

2. При ориентации комнаты для специальных занятий на Ю, ЮЗ и ЮВ необходимо предусматривать исключение попадания прямых солнечных лучей в оконный проем.

26. В помещениях кухни, постирочной, сушильной, гладильной, а также игровых, групповых и спальнях должно быть обеспечено естественное сквозное или угловое проветривание.

27. Ограждения и поручни в зданиях ДУ должны отвечать следующим требованиям: поручни для взрослых должны располагаться на высоте 0,85 м, а для детей – у стен или на ограждении лестницы на высоте 0, 5м;

в ограждении лестниц вертикальные элементы должны иметь просвет не более 0,1м; горизонтальные членения в ограждениях не допускаются;

высота ограждения крылец при подъеме на 3 и более ступеньки должна быть 0, 8м;

28. В ДУ площадь туалетных следует принимать из расчета на 1 место не менее: в ясельных группах 1,08м², в дошкольных группах 0,81м².

В туалетной младшей ясельной группы устанавливаются 1 умывальник взрослый, слив и ванна. В туалетных для средней и старшей ясельных групп - 2 детских и 1 взрослый умывальник, 1 детский унитаз, душевой поддон.

В туалетных младшей и средней дошкольных групп устанавливаются 4 детских умывальника, 3 детских унитаза, душевой поддон с душевой сеткой.

Старшая и подготовительная к школе дошкольные группы должны иметь отдельные туалетные для мальчиков и девочек на 4 унитаза, 4 умывальника, 1 поддон с душевой сеткой.

29. В зданиях ДУ следует предусматривать залы для музыкальных и гимнастических занятий.

В ДУ площадь зала для музыкальных занятий следует принимать из расчета на 1 место не менее: в дошкольной группе – 2м², площадь зала для гимнастических занятий-4м².

30. Крытые бассейны следует проектировать с ванной шириной 6 м, длиной 10 – 12,5 метров в виде отдельно стоящих зданий или в комплексах ДУ с числом детей дошкольного возраста не менее 500; с ванной шириной 3 метра, длиной 6 – 7 метров и переменной глубиной от 0,6 до 0,8 метров в ДУ с числом детей дошкольного возраста не менее 200. По периметру ванны должен быть борт высотой 0,15 метров и шириной 0,3 метра. На лестнице для спуска в бассейн с двух сторон должны быть перила.

Состав и площади помещений, связанных с обслуживанием бассейна следует принимать в соответствии со строительными нормами Туркменистана.

31. В ДУ должны предусматриваться помещения для медицинского обслуживания детей: медицинская комната, процедурный кабинет и изолятор. Для изоляции заболевших детей в ДУ изолятор следует размещать на первом этаже с отдельным выходом на участок. Палаты изолятора должны быть не проходными.

Медицинская комната должна иметь отдельный вход из коридора, размещаться смежно с одной из палат изолятора; между ними следует предусматривать остекленный проем на высоте 1,2 метра от уровня пола. В состав изолятора должны входить: приемная, палаты и туалет. Палаты необходимо проектировать одно- или двухместные, соответственно площадью 4 и 6 м².

32. В состав служебно-бытовых помещений ДУ должны входить: кабинет заведующего, комната завхоза, методический кабинет, хозяйственный склад и склад чистого белья, уборные для персонала.

Состав и площадь служебно-бытовых помещений следует принимать в соответствии с устанавливаемыми строительными нормами Туркменистана.

33. Помещение пищеблока следует размещать на первом этаже с выходом наружу. Кладовые для хранения овощей и сухих продуктов необходимо размещать изолированно от кухни. Проходные кладовые и проход в них через кухню не допускается. В состав пищеблока должны входить: кухня с раздаточной, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, загрузочная, комната персонала, душевая и уборная для персонала.

Состав и площадь помещений пищеблока следует принимать согласно таблице №3.

Таблица №3

Состав и площадь помещений пищеблока

Помещения	Площадь не менее м ² при количестве мест				
	До 50	Свыше 50 до 100	Свыше 100 до 200	Свыше 200 до 350	Свыше 350 до 660
1. Кухня с раздаточной	15	23	28	30	40
2. Моечная кухонной посуды	4	6	8	10	12
3. Кладовая для хранения сухих продуктов	8	8	10	6	12
4. Загрузочная	-	4	5	6	7
5. Комната персонала (гардеробная)	-	8	10	12	16
6. Душевая	На одну сетку				
7. Уборная	1 унитаз и 1 умывальник				

34. В ДУ предусматривается прачечная, которая состоит из постирочной и гладильной. Минимальная норма площади постирочной на кг стираемого белья в смену в ДУ составляет при вместимости здания до 50 -мест 0,9 м², свыше 50 до 100 мест – 0,8 м², свыше 100 до 200 мест – 0,6 м², свыше 200 до 350 мест – 0,4 м², в комплексах ДУ до 600 мест – 0,3 м².

Помещения постирочной и гладильной должны быть смежными. Входы (окна) для сдачи грязного и получения чистого белья должны открываться в сторону постирочной.

Не допускается устраивать вход в постирочную против входов в помещения групп и пищеблока.

35. Не допускается располагать окна кухни, постирочной и туалетных под окнами помещений групповых, игровых, спален.

36. Для отделки потолков в помещениях используют известковую побелку, допускается применение вододispersионной краски.

Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевые, постирочные, умывальные, туалеты и другие) окрашивают масляной краской.

IV. Требования к внутренней отделке помещений

37. Стены помещений ДУ должны быть гладкими и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Стены окрашивают масляными красками или используют иные отделочные материалы, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение.

38. Стены помещений пищеблока, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной, постирочной, гладильной и туалетных следует облицовывать глазурованной плиткой на высоту 1,5 м.

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

Поверхности стен помещений для музыкальных и гимнастических занятий следует окрашивать в светлые тона с коэффициентом отражения 0,6 – 0,8.

40. Полы помещений должны быть гладкими, нескользкими, плотно пригнанными, без щелей и дефектов; плинтуса должны плотно прилегать к стенам и полу.

Полы в помещениях групповых (игровых), размещаемым на первом этаже, следует делать утепленными и отапливаемыми. В основных помещениях в качестве материалов для пола используют дерево (дощатые полы, которые покрывают масляной краской, или паркетные).

Полы в помещениях пищеблока, прачечной, гладильной, туалетной, подсобных помещениях выстилают керамической или мозаичной шлифованной метлахской плиткой.

В помещениях душевых и постирочных, моечных и заготовочном цеху пищеблока полы оборудуют сливными трапами с соответствующими уклонами полов к канализационному отверстию трапов.

V. Естественное и искусственное освещение

41. Основные помещения зданий ДУ должны иметь непосредственное естественное освещение. Минимальный коэффициент естественной освещенности (далее, как КЕО) в групповых, спальнях, медицинской комнате, палатах изолятора, комнатах для музыкальных и гимнастических занятий должен быть не менее 1,5%. Освещение вторым светом допускается только в помещениях туалетных, приемных и раздевальных ДУ.

42. Глубина помещений групповых при одностороннем освещении должна быть не более 6м. При большей глубине помещений должно быть двустороннее параллельное или угловое расположение окон. Окна не должны иметь мелких решеток. На подоконниках не должно быть высоких широколистных цветов, снижающих уровень естественного освещения. При размещении цветов на подоконниках высота их не должна превышать 15см (от подоконника). На каждом окне не должно быть более 2—3 цветков. Цветы рекомендуется размещать также в подвесных (на стене) или переносных цветочницах высотой 65 - 70 см от пола и в уголках природы.

43. Источники искусственного освещения должны обеспечивать достаточное и равномерное освещение всех помещений.

При использовании люминесцентных ламп освещенность групповых, комнат для музыкальных и гимнастических занятий должна составлять не менее 200 лк на уровне 0,5м от пола, в приемных - на уровне 0,8м от пола, а в раздевальных – на полу. В помещениях для обучения 6-летних детей уровень освещенности на столах должен составлять 300 лк. В спальнях, палатах изолятора и комнатах заболевших детей – 75 лк на уровне 0,5м от пола.

Уровни искусственной освещенности в основных помещениях ДУ представлены в таблице № 4.

Таблица № 4

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

Наименование помещений	Освещенность не менее (в лк)	Поверхности, к которым относится норма освещенности
Раздевальная (приемная)	200	На полу
Групповая (игровая), компьютерный класс	300	Горизонтальные поверхности на уровне 0,5 м от пола
Спальня, зал для музыкальных и физкультурных занятий	75	-//-
Туалетная	75	На полу
Буфетная	200	Горизонтальные поверхности на уровне 0,8 м от пола
Кабинет врача	300	Горизонтальные поверхности на уровне 0,8 м от пола
Изолятор	200	Горизонтальные поверхности на уровне 0,5 м от пола

При использовании ламп накаливания нормы освещенности уменьшаются вдвое.

44. Осветительная арматура должна обеспечивать равномерный рассеянный свет.

При использовании ламп накаливания уровень освещенности должен составлять не менее 150 лк. Лампы накаливания должны иметь защитную арматуру (светильник).

Искусственное освещение в помещениях для занятий с компьютерами обеспечивают системой общего равномерного освещения.

45. Не следует использовать в одном помещении люминесцентные лампы и лампы накаливания одновременно. Использование новых типов ламп и/или светильников допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

46. В залах для гимнастических занятий светильники и окна должны иметь защитные устройства. Все источники искусственного освещения содержат в исправном состоянии. Шумящие люминесцентные лампы следует немедленно заменять.

47. Чистку оконных стекол следует производить не реже 4 раз в год, осветительной арматуры и светильников - не реже 2 раз в год.

В производственных помещениях пищеблока светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.

VI. Требования к водоснабжению и канализации

48. Здания ДУ должны быть оборудованы системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения, канализацией и водостоком в соответствии со строительными нормами Туркменистана.

ДУ должны быть обеспечены доброкачественной питьевой водой из расчета на одного ребенка: для яслей-садов с дневным пребыванием детей – 75л;

для яслей-садов с круглосуточным пребыванием детей – 100л.

Качество воды должно соответствовать требованиям действующего государственного стандарта. Устройство внутренних сетей холодного и горячего водоснабжения должно отвечать требованиям действующих нормативных документов.

49. Для обеспечения водой ДУ в населенных пунктах, где отсутствует возможность обеспечения объекта питьевой водой, источник водоснабжения должен выбираться по согласованию с Министерством здравоохранения и медицинской промышленности Туркменистана органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы (далее, как органы Госсанэпидслужбы).

Если потребность в воде не может быть удовлетворена существующими местными источниками, а так же при отсутствии последних, по согласованию с органами Госсанэпидслужбы допускается подвоз воды отвечающей требованиям действующего государственного стандарта.

50. Доставка питьевой воды должна производиться в специальных промаркированных емкостях (цистернах и других емкостях, изготовленных из материалов, разрешенных к применению в практике хозяйственно-питьевого водоснабжения) плотно закрытыми крышками, специальным транспортом предназначенным для перевозки пищевых продуктов. Автотранспорт-водовоз для перевозки питьевой воды должен иметь соответствующую маркировку и санитарный паспорт.

Емкости, предназначенные для перевозки и хранения питьевой воды, по освобождению подлежат еженедельной очистке, тщательной промывке и дезинфекции в порядке, установленном органами госсанэпидслужбы.

51. Источником горячего водоснабжения могут служить водонагревательные установки с разводкой по системе. Температура горячей воды, в точке разбора должна быть не ниже 37°C и не выше 60°C.

52. Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а так же обработки помещений.

53. В неканализованных районах ДУ должны оборудоваться внутренней канализацией при условии устройства местных очистных сооружений.

VII. Требования к отоплению и вентиляции

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

55. Теплоснабжение зданий ДУ следует предусматривать на основании утвержденной схемы теплоснабжения города или населённого пункта с подключением к установленному схемой источнику тепла (ТЭЦ, котельная) или от местной установки.

В сельской местности в одноэтажных малокомплектных ДУ по согласованию с органами Госсанэпидслужбы и пожарной инспекции допускается печное отопление.

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

57. Температура поверхности обогревательных приборов должна быть не более 80 град.С.

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

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

58. В зимний отопительный период температура воздуха в групповых помещениях должна быть не менее 23 °С.

59. Относительная влажность воздуха в помещениях с пребыванием детей должна быть 40 – 60%, в кухне и постирочной – 60 – 70%.

60. Все помещения ежедневно и неоднократно проветриваются в отсутствие детей.

Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы и заканчивается за 30 мин до возвращения детей в группы.

Проветривание через туалетные комнаты не допускается. Одностороннее проветривание осуществляется в присутствии детей. В теплое время года рекомендуется непрерывная аэрация помещений

61. В помещениях спален сквозное проветривание должно проводиться в отсутствие детей. В холодное время года окна и форточки следует закрывать за 30 мин до сна детей; открывать во время сна с одной стороны и закрывать за 30 мин до подъема. В теплое время года сон (дневной и ночной)

проводится при открытых окнах (избегая сквозняка). Спальни или веранды должны иметь солнцезащитные шторы или жалюзи.

62. Контроль за температурой воздуха осуществляется с помощью бытового термометра, прикрепленного на внутренней стене на высоте 0,8- 1,2м в зависимости от роста детей. Расчетная температура в помещениях ДУ указана в таблице №5.

Таблица №5

Расчетная температура воздуха в помещениях ДУ

Помещения	Расчетная температура воздуха, °С.
1. Групповые младшей, средней и старшей ясельных групп	23
2. Групповые: младшей дошкольной группы средней, старшей, подготовительной к школе групп	23 21
3. Спальни: ясельных групп дошкольных групп	20 18
4.Туалетные: ясельных групп дошкольных групп	21 19
5. Залы для музыкальных и гимнастических занятий	18
6. Помещение бассейна для обучения детей плаванию	30
7. Медицинские помещения	23
8. Служебно-бытовые помещения	18
9. Кухня	15
10. Постирочная	15
11. Гладильная	15
12. Физиотерапевтический кабинет	20

VIII. Требования к оборудованию помещений

63. Оборудование основных помещений должно соответствовать росту и возрасту детей, учитывать гигиенические и педагогические требования. Оборудование и мебель при наличии неисправностей не используются.

64. Приемные и раздевальные оборудуют шкафами для верхней одежды детей и персонала. Каждый индивидуальный шкаф маркируется.

В раздевальной устанавливают специальный стеллаж для игрушек, используемых на прогулке.

65. В групповых помещениях столы и стулья устанавливают по росту и числу детей в группах: 4-местные столы – для детей ясельных групп, 2-местные столы с изменяющимся наклоном крышки до 30 град. – для детей старшей и подготовительной к школе групп.

66. Стулья должны быть в комплекте со столом – одной группы мебели, которая должна быть промаркирована. Подбор мебели для детей следует проводить с учетом антропометрических показателей. Основные размеры столов и стульев для детей ясельного и дошкольного возраста указаны в таблице № 6.

Таблица № 6

Основные размеры столов и стульев для детей ясельного и дошкольного возраста

Группа роста детей (см)	Группа мебели	Высота стола (см)	Высота стула (см)
до 85	00	34	18
свыше 85 до 100	0	40	22
с 1000 - 115	1	46	26
с 1150- 130	2	52	30
с 130- 145	3	58	34

67. Для детей 1,6 – 3 лет в групповых следует предусмотреть физкультурное оборудование: лестницу-стремянку (высота – 1,0м, ширина – 0,9м, расстояние между перекладинами – 0,13м), гимнастическую стенку (высота – 1,5м, ширина – 1,3м, расстояние между перекладинами – 0,15м), гимнастические скамейки и тому подобное.

68. При оборудовании групповой соблюдают следующие требования:

столы для занятий устанавливают вблизи светонесущей стены при обязательном левостороннем освещении рабочего места;

для леворуких детей индивидуальные рабочие места организуют с правосторонним освещением рабочего места;

четырёхместные столы устанавливают не более чем в 2 ряда;

двухместные столы – не более чем в 3 ряда;

расстояние между рядами столов – не менее 0,5 м;

расстояние первого ряда столов от светонесущей стены – 1 м;

расстояние от первых столов до настенной доски – 2,5 – 3 м (угол рассматривания должен составлять не менее 45 град).

Размер настенной доски – 0,75 – 1,5 м, высота нижнего края настенной доски над полом – 0,7 – 0,8 м.

На занятиях детей рассаживают с учетом состояния здоровья, зрения и слуха. Детей, страдающих частыми простудными заболеваниями, следует сажать подальше от окон и дверей, детей с пониженным слухом и близорукостью – за первые столы, соответствующие их росту.

69. Для показа диафильмов используют стандартные проекторы и экраны с коэффициентом отражения 0,8. Высота подвеса экрана над полом должна быть не менее 1м и не более 1,3м. Не допускается осуществлять показ диафильмов непосредственно на стене. Соотношение расстояния проектора от экрана и расстояния зрителей первого ряда от экрана представлено в таблице №7.

Таблица № 7

Требования к организации просмотра диафильмов

Расстояние проектора от экрана (м)	Ширина экранного изображения (м)	Расстояние 1 ряда от экрана (м)
4,0	1,2	2,4
3,5	1,0	2,1
3,0	0,9	1,8
2,5	0,75	1,5
2,0	0,6	1,2

70. Для просмотра телевизионных передач и видеофильмов используют телевизоры с размером экрана по диагонали 59 - 69см. Высота их установки – 1 – 1,3м. При просмотре телепередач детей располагают на расстоянии не ближе 2 – 3м и не дальше 5 – 5,5м от экрана. Стулья устанавливают в 4

- 5 рядов (из расчета на одну группу): расстояние между рядами стульев – 0,5 - 0,6м; рассаживают детей с учетом роста.

71. Оборудование и эксплуатация компьютерного класса должны соответствовать действующим санитарным правилам.

72. При организации экологических пространств (уголки природы, комнаты природы, фитобар) необходимо соблюдать следующие требования:

размещение аквариума, клеток, цветов не должно уменьшать уровень естественной освещенности в помещении;

недопустимы больные, агрессивные животные, а также ядовитые и колючие растения;

животных принимают с разрешения ветеринарного надзора (постановка на учет, своевременные прививки, гигиенические процедуры);

запрещается принимать бродячих животных;

подбор животных должен осуществляться с учетом возраста и состояния здоровья детей;

предпочтение следует отдавать растениям, очищающим воздух в помещении от пыли и бактерий;

для поддержания чистоты осуществляют ежедневный уход за животными и растениями;

уборку за животными и уход за растениями (кроме полива) осуществляет только персонал ДУ.

Комната природы оборудуется обязательной подводкой горячей и холодной воды, канализацией, устройством стеллажей.

73. Спальни оборудуют стационарными кроватями. Кровати для детей до 3 лет должны иметь:

длину - 120см;

ширину - 60см;

высоту ограждения от пола - 95см;

ложе с переменной высотой от пола – на уровне 30см и 50см.

74. Длина кровати для детей 3 - 7 лет составляет – 140см, ширина - 60см и высота 30см. Во избежание травматизма детей стационарные двухъярусные кровати использовать запрещается.

75. Кровати расставляют с соблюдением минимальных разрывов: между длинными сторонами кроватей – 0,65м, от наружных стен – 0,6м, от отопительных приборов – 0,2м, между изголовьями двух кроватей – 0,3м.

76. Использование встроенной мебели допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

77. Детей следует обеспечивать индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены.

78. В туалетных устанавливают навесные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, хозяйственные шкафы, шкаф для уборочного инвентаря. Все оборудование должно быть надежно закреплено.

В туалетных для детей ясельного возраста устанавливают стеллажи с ячейками для хранения горшков. Горшки должны быть промаркированы.

IX. Санитарные требования по содержанию помещений и участка

79. Все помещения должны содержаться в образцовом порядке и чистоте. Уборка всех помещений должна проводиться ежедневно обязательно влажным способом при открытых окнах. Полы следует мыть не менее двух раз в день, при этом один раз с обязательным отодвиганием мебели; мебель, радиаторы, подоконники протираются влажной тряпкой; детские шкафчики для одежды - ежедневно протираются и один раз в неделю моются. В комнате для музыкальных и гимнастических занятий уборка должна проводиться после каждого занятия. Влажная уборка помещений проводится с применением моющих средств (мыло, кальцинированная сода, синтетические моющие средства) при открытых окнах.

Генеральная уборка всех помещений должна проводиться ежемесячно и по эпидемиологическим показаниям с применением моющих и дезинфицирующих средств.

80. В качестве дезинфицирующих средств рекомендуется использовать мало токсичные препараты: 0,5% - 1,0% раствора хлорной извести и хлорамина; 0,5% гипохлорит кальция.

81. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты, систематически очищаться от пыли.

Очистка шахт вытяжной вентиляции должна проводиться 2 раза в год. Мытье оконных проемов с очисткой стекол наружной и внутренней сторон должно осуществляться 4 раза в год.

82. Категорически запрещается проводить текущий и капитальный ремонт при функционировании групп.

83. Вновь приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые должны мыться в течение 15 мин. проточной водой (температура 37°C) с мылом и затем высушиваться на воздухе. В дальнейшем игрушки в ясельных группах должны мыться 2 раза в день горячей водой, щеткой, мылом или 2% раствором питьевой соды в специально предназначенных для этого (промаркированных) тазах; затем промываться проточной водой (температура 37° С) и высушиваться. Игрушки для детей дошкольных групп должны мыться ежедневно в конце дня.

Укукольная одежда стирается и проглаживается по мере загрязнения.

В ДУ запрещается приобретение для детей до 3-х летнего возраста и для изоляторов мягконабивных и пенолатексных ворсовых игрушек. Эти игрушки рекомендуются в качестве дидактических пособий для детей старшего возраста.

Мягконабивные игрушки ежедневно в конце дня должны дезинфицироваться бактерицидными лампами в течение 30 мин., установленными на расстоянии 25 см от игрушек. Пенолатексные ворсовые игрушки должны обрабатываться согласно инструкции завода-изготовителя.

84. Все белье должно быть промаркировано. Постельное белье маркируют у ножного края. Необходимо иметь 3 комплекта белья и две смены наматрасников.

85. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой или клеенчатый мешок. В конце дня грязное белье в клеенчатых мешках доставляется в постирочную (или в специальное помещение). Матерчатые мешки сдаются в стирку, клеенчатые – обрабатываются горячим мыльным или содовым раствором. Постельные принадлежности следует проветривать в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически выносить на воздух. Раз в год постельные принадлежности должны подвергаться химической чистке.

86. Ковры должны ежедневно очищаться пылесосом, периодически выколачиваться и протираться влажной щеткой, а один раз в год подвергаться сухой химической чистке. Покрытия манежа следует мыть водой с мылом 2 раза в день (после обеда и в конце дня).

87. Полы в туалетных, унитаза моют 2 раза в день проточной горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств. После обработки унитаза обильно промывают водой. В ясельных группах полы моют после каждого высаживания детей на горшки.

88. Столы в группах промываются горячей водой с использованием моющих средств до и после каждого приёма пищи специальной ветошью, которую простирывают, просушивают и в сухом виде хранят в специальной посуде с крышкой. Ежедневно горячей водой с мылом протираются все стулья.

При осложнении эпидемиологической ситуации ежедневную уборку всех помещений проводят с применением дезинфицирующих средств (1% раствор хлорамина, 1% раствор осветленной хлорной извести). Столы и стулья промывают 1% раствором хлорной извести, затем горячей водой и вытирают насухо. Игрушки дезинфицируют в 0,5% растворе хлорамина или 0,5% растворе хлорной извести в течение 30 минут, затем промывают и просушивают.

89. Сиденья на унитазах ежедневно промываются теплой мыльной водой. Горшки после каждого использования моют проточной водой, а при осложнении эпидемиологической обстановки обрабатываются в течение 30 минут 1% раствором хлорамина или 1% осветленным раствором хлорной извести. При отсутствии канализации необходимо иметь: ведро с крышкой для выделений; баки для осветленного раствора хлорной извести или другого дезинфицирующего раствора; ведра с чистой водой для ополаскивания горшков после обработки их дезинфицирующим раствором и ковш для воды.

90. У входа в здание следует иметь решетки, коврики, щетки, в помещении возле входной двери должен лежать влажный коврик. Коврик и решетка каждый раз после утреннего прихода детей или прихода их с прогулки очищаются и моются.

91. Уборочный инвентарь для туалета (тряпки, ведра, щетки) должен иметь сигнальную маркировку ярким цветом и храниться в туалетной комнате в специальном шкафу. Весь уборочный инвентарь после использования следует промывать горячей водой с моющими средствами. Дезинфицирующие растворы должны храниться в темной посуде и так же, как моющие средства, в местах недоступных детям.

92. Для предотвращения залета мух в помещения окна в пищеблоке, постирочной, туалетных и других помещений в теплое время года, должны быть засечены сеткой.

93. Оборудование участка (столы, скамьи, физкультурное оборудование и другие) должно быть в исправном состоянии и ежедневно протираться. Смена песка в песочных ящиках должна проводиться не реже 1 раза в месяц, на ночь они должны закрываться. Перед игрой песок слегка увлажняется, периодически перелопачивается; загрязненный песок заменяется свежим. В теплое время года ежемесячно должен проводиться анализ песка на яйца глистов.

94. Уборка участка должна проводиться ежедневно: утром за 1-2 часа до прихода детей и по мере загрязнения территории. Мусор должны немедленно убирать в мусоросборники.

В теплое время года при сухой и жаркой погоде поливку участка следует проводить не менее 2-х раз в день, а уборку территории после нее.

95. При отсутствии канализации выгребные ямы и мусоросборники следует очищать при заполнении 2/3 их объема и ежедневно обрабатывать 10% раствором хлорной извести.

Внутренние поверхности дворовой уборной и ручки дверей ежедневно моются с использованием 1% раствора хлорамина или 1% осветленного раствора хлорной извести.

96. Содержание и эксплуатация бассейнов, обеззараживание воды должно проводиться в соответствии с действующими санитарными правилами.

Х. Требования к оборудованию пищеблока, хранению продуктов и приготовлению пищи

97. В состав пищеблока входят: кухня с моечной, кладовая для сухих продуктов с холодильной установкой и кладовая для овощей. Моечная, доготовочная и разделочная отделяются от кухни оборудованием или перегородками высотой 1,2м.

98. Для обработки и приготовления пищи, как правило, следует устанавливать электрическое оборудование с обязательным застилением резинового коврика. В газифицированных районах допускается установка газовых плит. Помещение кухни должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией. В сельских ДУ до 50 мест (включительно) допускается применение кухонных плит на твердом топливе с топкой, выходящей в отдельное помещение.

99. В ДУ для хранения скоропортящихся продуктов должны быть холодильные установки с термометрами. Температура хранения скоропортящихся продуктов должна быть +4 + 8⁰С. В холодильниках или холодильных установках следует четко определить места для хранения продуктов с маркировкой мясо, рыба и т. д.

Овощи должны храниться в овощной кладовой, сухие продукты - в кладовой, оборудованной полками, стеллажами или шкафами.

Кладовая должна быть сухой и хорошо проветриваться. Столы могут быть цельнометаллическими из нержавеющей стали или дюралюминия. Столы, покрытые оцинкованным железом, допускаются для обработки сырого мяса и рыбы. Для разделки теста должны быть столы с деревянными крышками из твердых пород дерева, с гладко выструганной поверхностью.

100. Для разделки мяса, рыбы, овощей и др. продуктов следует иметь специальные ножи и разделочные доски из твердых пород дерева гладко выструганные, без щелей и зазоров и в количестве не менее 9 штук. Доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ – сырое мясо», «ВМ – вареное мясо», «СР – сырая рыба», «ВР – вареная рыба», «ВО – вареные овощи», «СО – сырые овощи» и т.д.

Хранить доски необходимо только установленными на ребро в специальных металлических кассетах или непосредственно на рабочих местах.

101. Отходы и отбросы собираются в металлические ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

В конце дня ежедневно ведра и бачки независимо от наполнения должны очищаться, промываться 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваться горячей водой и просушиваться.

102. Кухонная посуда допускается из нержавеющей стали, чугуна (сковороды), алюминиевая. Баки и ведра для хранения питьевой воды, посуда для хранения и перевозки сыпучих продуктов допускаются из оцинкованного железа. Вся кухонная посуда должна храниться на специальных полках или стеллажах, мелкий инвентарь – в шкафах.

103. Для мытья кухонной посуды должны быть установлены металлические ванны из нержавеющей стали, алюминия, дюралюминия и другие с подводкой к ним горячей и холодной воды. В месте присоединения ванны к канализации предусматривается воздушный разрыв.

104. В помещениях пищеблока ежедневно необходимо производить уборку: мытье полов, обметание паутины, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств должно проводиться мытье стен, очистка стекол, 1 раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

105. Мелкий деревянный инвентарь – разделочные доски, лопатки, мешалки и др. после мытья горячей водой (50⁰С) с добавлением моющих средств должны прополаскиваться горячей водой не ниже 65⁰С, а затем просушиваться на решетчатых металлических стеллажах.

Кухонная посуда моется в горячей воде (45-50⁰С) с добавлением разрешенных моющих средств, ополаскивается водой температурой не ниже 65⁰С и просушивается на решетчатых полках. Металлический инвентарь после мытья следует прокалывать в духовом шкафу. Мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают. Пищевые блоки должны быть оборудованы соковыжималками, миксерами и тому подобными. Ветошь после мытья посуды, кухонного инвентаря и столов промывают, кипятят в течение 15 мин, просушивают и хранят в закрытой посуде.

106. В помещениях кухни и кладовых должны широко применяться средства борьбы с мухами. Для борьбы с грызунами необходимо обеспечить правильное хранение продуктов и пищевых отходов и применять механические средства истребления. Применение химико-бактериологических препаратов категорически запрещается.

107. Особое внимание следует обратить на правильное хранение и своевременное использование скоропортящихся пищевых продуктов: мясо, рыба, полуфабрикаты, молоко, кисломолочные продукты и др. должны храниться в холодильных камерах, в холодильниках при температуре +4 +8⁰С и в течение ограниченного срока.

Для проверки температуры должен быть контрольный термометр. 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. Продукты, особенно молочные, рыбные, должны храниться в закрытой таре. Масло сливочное должно храниться на полках в таре или брусками, завернутыми в пергамент. Нельзя хранить масло вместе с другими остропахнущими продуктами, в том числе с сыром. Сыры хранятся в охлаждаемых камерах. Крупные сыры должны храниться без тары на чистых деревянных стеллажах. При укладывании кругов один на другой, между ними должны быть прокладки из картона или фанеры. Мелкие сыры хранятся на полках в таре или на чистых деревянных настилах. Укладывать сыр необходимо так, чтобы головки его не соприкасались между собой. Даже при кратковременном хранении сыра корка его часто увлажняется и покрывается плесенью. Образовавшиеся слизь и плесень необходимо удалять обтиранием сыра чистой салфеткой, смоченной 3% раствором поваренной соли. Яйца хранятся в таре или выложенными на лотки. Нельзя их хранить рядом с сильно пахнущими продуктами. Сметана, творог хранятся в металлических флягах или бочках. После вскрытия последних они должны накрываться крышками, специально сделанными из фанеры и обтянутыми марлей. Молоко фляжное или бутылочное должно храниться в той же таре, в которой оно поступило. В случае невозможности использовать молоко тотчас же после получения, необходимо хранить его в холодильнике при температуре +4 +8⁰С. Молоко фляжное непастеризованное подлежит обязательному кипячению перед употреблением и должно храниться с закрытой крышкой.

Овощи и фрукты хранятся в сухом, хорошо проветриваемом помещении в ларях или на стеллажах при температуре не выше +8° С.

Запас овощей должен быть не более чем на 20, сыпучих продуктов не более чем на 30 дней.

Сыпучие продукты должны храниться в сухом, хорошо проветриваемом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешочной таре на стеллажах на расстоянии не менее 15см от пола, расстояние между стеной и продуктами должно быть 20см.

Хлеб должен храниться на полках в шкафах, отдельно черный и белый; расстояние нижней полки от пола должно быть не менее 35см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

При уборке мест хранения хлеба, крошки надо сметать с полок специальными щетками и тщательно протирать их белой тканью, смоченной в 1% растворе столового уксуса.

108. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов не должны использоваться для перевозки других товаров и должны содержаться в чистоте. Машина для перевозки продуктов должна быть специализированная или кузов внутри обит оцинкованным железом. Тара, в которой привозят продукты с базы, должна быть промаркирована и использоваться по назначению. Клеенчатые и другие мешки, металлические и деревянные ящики, кадки, бидоны, фляги и пр. после употребления очищаются, промываются горячей водой с 2% раствором кальцинированной соды, ошпариваются кипятком, высушиваются и хранятся в местах, недоступных загрязнению.

109. Посуда должна быть индивидуальна для каждой группы и храниться в буфете. Допускается столовая и чайная посуда – фаянсовая, фарфоровая (тарелки, блюда, чашки), из нержавеющей стали (ложки, вилки). Не допускается употреблять посуду с отбитыми краями, пластмассовую посуду и приборы из алюминия.

110. Для мытья посуды в группах в буфетных устанавливаются двухгнездовые мойки, которые должны быть промаркированы. Моечные ванны должны иметь воздушные разрывы. Первоначально моется чайная посуда в 2-х водах при температуре 50-60 °С с добавлением в 1-ое гнездо разрешенных моющих средств. Затем моется столовая посуда. При мытье посуды необходимо тщательно очистить ее от остатков пищи, промыть в 1-ой мойке горячей водой при температуре 50-60 °С с добавлением моющих средств, после чего во 2-ой мойке произвести ополаскивание посуды проточной водой при температуре не ниже 65° С и просушить на полках - решетках. Приборы - ложки, вилки - необходимо мыть с добавлением разрешенных моющих средств с последующим ополаскиванием горячей проточной водой температуры не ниже 65° С. Ветошь после мытья посуды стирается, сушится и хранится в сухом виде в закрытой маркированной таре.

111. Для сбора пищевых отходов должны быть выделены специальные бачки с крышкой, которые по окончании работы очищаются и тщательно дезинфицируются осветленным 1% раствором хлорной извести, промываются и ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

112. Работники пищеблока обязаны:

строго соблюдать правила личной гигиены;

строго соблюдать правила хранения и реализации продуктов и готовых блюд;

не допускать встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

согласно маркировке использовать разделочные доски;

соблюдать правила мытья и хранения кухонной посуды;

содержать в чистоте технологическое оборудование и все помещения пищеблока;

регулярно проходить медосмотр, в случае заболевания (дисфункция кишечника, гиперемия зева, повышение температуры, зуд и пр.) немедленно сообщать медицинскому персоналу детского учреждения.

У персонала пищеблока и нянь должен быть отдельный халат для уборки помещений, а также чистый фартук для раздачи пищи. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований и ставится отметка о прохождении гигиенической подготовке и аттестации.

XI. Организация питания

113. Питание должно обеспечивать растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания следует соблюдать возрастные физиологические нормы

суточной потребности в основных пищевых веществах. Нормы физиологической потребности детей в пищевых веществах и энергии указана в таблице № 8.

Таблица № 8

Нормы физиологической потребности детей в пищевых веществах и энергии (в день)

Возраст детей	Энергетическая ценность (в ккал)	Белки (в граммах)		Жиры (в граммах)	Углеводы (в граммах)
		всего	В т.ч. животные	всего	всего
1 - 3 лет	1540	53	37	53	212
3 - 7 лет	1970	68	44	68	272

114. Организация рационального питания детей предусматривает строгое выполнение режима. В ДУ с 10,5-часовым пребыванием детей организуют 3-разовое питание с усилением полдников, с 12-часовым – 4-разовое, с круглосуточным – 5-разовое с дополнительным ужином перед сном.

Распределение общей калорийности суточного рациона питания детей в зависимости от времени их пребывания в ДУ представлено в таблице №9.

Таблица № 9

Распределение общей калорийности суточного рациона питания детей в зависимости от времени их пребывания

Для детей с круглосуточным пребыванием в ДУ	Для детей с дневным пребыванием в ДУ – 10,5ч	Для детей с дневным пребыванием в ДУ – 12ч	Для детей с ночным пребыванием в ДУ
Завтрак - 25% Обед - 35% Полдник -15% Ужин - 25%	Завтрак - 25% Обед - 35% Полдник -15%	Завтрак - 25% Обед - 35% Полдник - 20% Ужин - 25%	Ужин - 25%

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

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

Для групп кратковременного пребывания детей в ДУ (3-4 часа) организуют одноразовое питание (второй завтрак, обед или полдник) в зависимости от времени работы группы (первая или вторая половина дня), при этом рацион питания должен обеспечивать не менее 15 - 25% суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

115. В каждом учреждении следует иметь примерное 10-дневное или 2-недельное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания.

Примерное меню должно быть согласовано с учреждениями Госсанэпидслужбы.

116. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Рекомендуемые объемы порций блюд для детей ДУ указаны в таблице № 10.

Таблица №10

Рекомендуемые объемы порций блюд для дошкольных учреждений

Наименование блюд	Вес (г)			
	1г-1г.6мес	1г.7м - 3г.	3г.1 м – 5 лет	5 лет1м -7 лет
Завтрак				

Каша, овощное блюдо	130	150	180	200
Яичное, творожное, мясное, рыбное блюдо	50	60	70	80
Салат овощной	20	30	40	50
чай, молоко	100	150	180	200
Обед				
Салат, закуска	30	40	50	60
Первое блюдо	100	150	180	200
Блюда из мяса, рыбы, птицы	50	60	70	80
Гарнир	100	120	130	150
Третье блюдо	100	150	180	200
Полдник				
Кефир, молоко	150	150	200	200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	40	60	70	90
Блюда из творога, круп, овощей	50	60	70	100
Свежие фрукты	100	100	150	200
Ужин				
Овощное творожное блюдо, каши	150	180	200	250
Молоко, кефир	150	150	200	200
Свежие фрукты	50	70	100	120
Хлеб на весь день:				
Пшеничный	40	70	110	110
Ржаной	10	30	60	60

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

При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания (Таблица была утверждена Кабинетом Министра Туркменистана 16-го марта 2010 года)

117. Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов рекомендуется включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты при соблюдении сроков их реализации.

118. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот и другие) аскорбиновой кислотой (для детей 1 - 3 лет – 35 мг, 4 - 6 лет – 50 мг на 1 порцию).

Аскорбиновая кислота вводится в напитки после его охлаждения до температуры не выше 15°C (перед реализацией). Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медперсонала, дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата, регистрируется в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с таблицей № 11.

Журнал витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование витамина	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесённого витаминового препарата (гр)	Вре внесённого пр или пригото витаминизиро блюда

119. Ежедневно или 1 раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводит медицинский работник 1 раз в месяц (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров и углеводов).

120. Для обеспечения преемственности в питании родителей информируют об ассортименте питания детей, вывешивая ежедневное меню за время их пребывания в ДУ.

121. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

122. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1-ое блюдо и гарниры не менее 100г с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 градусов С. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

123. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

124. Пищевые продукты, поступающие в ДУ, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в ДУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Урожай овощей и фруктов, собранный на территории ДУ, допустимо использовать в питании детей только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

125. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2° +6°С и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов указаны в таблице №1

Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов

Наименование пищевых продуктов	Сроки хранения и реализации при температуре +2° +6°С, не более (часов)
Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48
Печень замороженная	48

Печень охлажденная	24
Мясо птицы охлажденное	48
Мясо птицы замороженное	72
Колбасы варенные:	
Высшего сорта	72
Первого сорта	48
Сосиски, сардельки мясные высшего, первого и второго сортов	48
Молоко пастеризованное, сливки	36
Кефир	36
Простокваша	24
Творог жирный, обезжиренный, диетический	36
Сметана	72
Творожные изделия	36 при температуре 0° - +2°С
Сыры сливочные	48
Рыба всех наименований охлажденная	24 при температуре 0° - -2°С
Рыба и рыбные товары всех наименований мороженные	48 при температуре 0° - -2°С
Овощи отварные неочищенные	6

126. Молоко фляжное не пастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут. После кипячения его охлаждают и хранят закрытым крышкой. В случае невозможности использовать молоко тотчас же после получения, его хранят в холодильнике при температуре +4° - +8 °С.

127. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

128. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

129. После приготовления I и II блюд разрешается 2 – 3 ч. хранить в горячей печи до раздачи в группы.

130. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций: не использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне; не допускается изготовление простокваши-самокваса, творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом из непастеризованного молока, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, изделий во фритюре, паштетов.

131. В питании детей в ДУ категорически запрещается использование: грибов, фляжного (бочкового) молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зеленого горошка без термической обработки, яиц и мяса водоплавающих птиц, мясо не прошедшего ветеринарный контроль, консервированных продуктов домашнего приготовления в герметической упаковке: консервов в банках с нарушением герметичности, бомбажных, с ржавчиной, деформированных, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты, загрязненные различными примесями и зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.

132. Не следует использовать в питании детей пищевые добавки искусственного (синтетические) происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, консервированные маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки), кулинарные жиры и сливочное масло жирностью ниже 72%, майонез, перец, горчицу, уксус, острые соусы, кофе.

ХII. Требования к организации режима дня и учебных занятий

133. Режим дня должен соответствовать гигиеническим нормам длительности сна, бодрствования детей различных возрастных групп, предусматривать достаточное пребывание на свежем воздухе; осуществление оздоровительных и профилактических мероприятий; проведение организованных занятий, умственных и физических нагрузок.

134. Ежедневная продолжительность прогулки детей составляет не менее 4 - 4,5 часов. Прогулку организуют 2 раза в день: в первую половину - до обеда и во вторую половину дня - после дневного сна или перед уходом детей домой. При температуре воздуха ниже -15°C и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулки сокращается. Прогулка не проводится при температуре воздуха ниже -15°C и скорости ветра более 15 м/с для детей до 4 лет, а для детей 5-7 лет при температуре воздуха ниже -20°C и скорости ветра более 15 м/с.

135. Во время прогулки с детьми необходимо проводить игры и физические упражнения. Подвижные игры проводят в конце прогулки перед возвращением детей в группы.

136. Общая продолжительность суточного сна для детей дошкольного возраста 12 - 12,5 часов, из которых 2,0 - 2,5ч. отводится дневному сну. Для детей от 1 года до 1,6 лет дневной сон организуют дважды: в первую и вторую половину дня общей продолжительностью до 3,5 часов. Оптимальным является организация дневного сна на воздухе (веранды). Для детей от 1,6 до 3 лет дневной сон организуют однократно продолжительностью не менее 3 часов. Перед сном не рекомендуется проведение подвижных эмоциональных игр.

137. Администрация ДУ несет ответственность за соответствие программ и технологий обучения и воспитания, методов и организации учебно-воспитательного процесса возрастным и психофизиологическим возможностям детей.

Программы, методики и режимы воспитания и обучения в части гигиенических требований допускаются к использованию при наличии санитарно-эпидемиологического заключения. Количество учебных занятий в неделю в дошкольных: младшей группе – 9, средней - 11; в старшей и подготовительной - 18.

138. Продолжительность одного занятия в дошкольных: младшей группе - не более 10 - 15 минут; средней - до 20 минут; старшей - 20-25 минут, подготовительной - 25 -30 минут.

Во всех группах в середине занятий следует проводить физкультминутки длительностью 1,5-2 минуты.

Продолжительность перерывов между занятиями должна быть 10-12 минут. Во время перерывов следует проводить подвижные игры умеренной интенсивности.

139. Для детей ясельного возраста (от 1,6 до 3 лет) планируют не более 10 занятий в неделю (развитие речи, дидактические игры, развитие движений, музыкальные и другие) продолжительностью не более 8-10 мин. Допускается проводить одно занятие в первую и одно занятие во вторую половину дня. В теплое время года максимальное число занятий проводят на участке во время прогулки.

Максимально допустимый объем недельной образовательной нагрузки, включая занятия по дополнительному образованию, для детей дошкольного возраста составляет: в младшей группе (дети четвертого года жизни) - 11 занятий, в средней группе (дети пятого года жизни) – 12, в старшей группе (дети шестого года жизни) - 18, в подготовительной (дети седьмого года жизни) -18 занятий.

При 6-дневной учебной неделе в субботу целесообразно проводить только занятия эстетически-оздоровительного цикла, спортивные праздники, соревнования, увеличить продолжительность прогулки.

Максимально допустимое количество занятий в первой половине дня в младшей и средней группах не превышает двух, а в старшей и подготовительной к школе группах – трех. Их продолжительность для детей 4-го года жизни - не более 15 минут, для детей 5-го года жизни - не более 20 минут, для детей 6-го года жизни - не более 25 минут, а для детей 7-го года жизни - не более 30 минут.

140. Занятия, требующие повышенной познавательной активности и умственного напряжения детей, следует проводить в первую половину дня и в дни наиболее высокой работоспособности детей

(вторник, среда). Для профилактики утомления детей рекомендуется сочетать указанные занятия с физкультурными, музыкальными занятиями, ритмикой и тому подобное.

141. Занятия с использованием компьютеров для детей 5-7 лет следует проводить не более одного в течение дня и не чаще трех раз в неделю в дни наиболее высокой работоспособности: во вторник, в среду и в четверг. После занятия с детьми проводят гимнастику для глаз. Непрерывная продолжительность работы с компьютером на развивающих игровых занятиях для детей 5 лет не должна превышать 10 минут и для детей 6-7 лет – 15 минут. Для детей, имеющих хроническую патологию, часто болеющих (более 4 раз в год), после перенесенных заболеваний в течение 2 недель продолжительность занятий с компьютером должна быть сокращена для детей 5 лет до 7 минут, для детей 6 лет - до 10 мин.

Для снижения утомительности компьютерных занятий необходимо обеспечить гигиенически рациональную организацию рабочего места: соответствие мебели росту ребенка, достаточное расстояние не ближе 50 см. Ребенок, носящий очки, должен заниматься за компьютером в них. Запрещается использование одного компьютера для одновременного занятия двух или более детей. Занятия детей с компьютером проводят в присутствии педагога или воспитателя.

42. Домашние задания во всех группах не задаются.

143. При составлении расписания занятий рекомендуется планировать равномерное распределение учебной нагрузки в течение дня, недели, года: в начале и в конце учебной недели предпочтение отдавать более легким по содержанию и сложности программного материала занятиям.

144. В начале учебного года в подготовительной группе следует определить функциональную готовность детей к обучению. Для детей, функционально не готовых к обучению и имеющих дефекты в звукопроизношении, следует предусмотреть в режиме детского сада специальные занятия с логопедом; для детей со слабым развитием мелких мышц кисти рук - специальные упражнения для их развития; для детей с отклонениями в состоянии здоровья необходимые лечебные и оздоровительные мероприятия.

ХIII. Организация физического воспитания и закаливания детей

145. Двигательный режим в ДУ должен обеспечить выполнение основных задач физического воспитания. Его основу составляют ежедневные занятия физическими упражнениями и играми в различных формах (под руководством воспитателя) и самостоятельная двигательная деятельность детей.

Программа должна быть составлена с учетом возрастных особенностей развития детей и направлена на укрепление здоровья и совершенствование функциональных возможностей детского организма.

146. Физическое воспитание детей первого года жизни организуют в форме индивидуальных занятий, включающих комплексы массажа и гимнастики. Врач назначает комплексы строго индивидуально с учетом возраста ребенка, его состояния здоровья, физического и нервно-психического развития.

Врачебные назначения обязательно фиксируют в медицинской карте ребенка.

Занятия с детьми первого года жизни проводят с каждым ребенком индивидуально в групповом помещении ежедневно не ранее чем через 45 минут после еды.

Длительность занятия с каждым ребенком составляет 6-10 минут.

147. С детьми второго и третьего года жизни занятия физическими упражнениями проводят по подгруппам воспитатели 2-3 раза в неделю. Занятия с детьми второго года жизни проводят в групповом помещении, с детьми третьего года жизни - в групповом помещении или в физкультурном зале.

148. Физкультурные занятия для дошкольников проводят не менее 2 раз, для ясельной группы 1 раз в неделю. Длительность занятия зависит от возраста детей и составляет в дошкольных группах:

в младшей - 15 мин;

в средней - 20 мин;

старшей - 25 мин;

в подготовительной - 30 мин.

Вся работа по физическому воспитанию должна осуществляться воспитателями групп при регулярном контроле со стороны медицинских работников, воспитателя-методиста и заведующей дошкольным учреждением.

149. Следует обеспечить постоянный медицинский и педагогический контроль за физическим воспитанием в дошкольных учреждениях;

Динамические наблюдения за состоянием здоровья и физическим развитием детей и оценка эффективности воздействия средств физического воспитания осуществляются при плановых профилактических осмотрах детей врачами ДУ или поликлиник.

Медико-педагогический контроль за организацией двигательного режима, методикой проведения занятий физическими упражнениями и их воздействием на организм ребенка, контроль за проведением закаливающих мероприятий осуществляют врач, медицинская сестра, воспитатель–методист, заведующая детским садом.

Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием мест проведения занятий (помещение, участок), физкультурного оборудования, спортивной одежды и обуви осуществляют врач, медицинская сестра, воспитатель–методист, заведующая детским учреждением.

Санитарно-просветительская работа по вопросам физического воспитания дошкольников среди персонала детского учреждения и родителей проводится врачом, медицинской сестрой, воспитателем–методистом, заведующей детским учреждением, воспитателями.

150. Закаливание детей должно состоять из мероприятий, включающих элементы закаливания в повседневной жизни и специальные мероприятия: воздушные ванны, водные процедуры, правильно организованная прогулка, физические упражнения, проводимые в легкой спортивной форме одежды в помещении и на открытом воздухе.

Для повышения эффективности закаливающих мероприятий их следует проводить при исходном состоянии теплового комфорта организма детей, который достигается рациональным сочетанием теплозащитных свойств одежды с температурой воздуха в помещении и на открытом воздухе.

В системе закаливания основные факторы окружающей среды (солнце, воздух и вода) используются в зависимости от возраста детей и состояния их здоровья, а также со строгим соблюдением всех методических правил с учетом подготовленности персонала.

Методы и средства закаливания изменяются с учетом сезона года, температуры помещения, эпидемиологической обстановки в группе.

При проведении закаливающих мероприятий должны быть обеспечены санитарно-гигиенические условия и иметься в наличии маркированные полиэтиленовые баки (2 шт.), ковш на 0,5 л воды для местных обливаний, кувшины или лейки на 2-2,5 л воды для общих обливаний, деревянные мостики; индивидуальные маркированные полотенца, рукавички из натуральных тканей (для сухого или влажного обтирания); одежда для занятий утренней гимнастикой и физическими упражнениями в зале и на открытом воздухе.

151. Для организации плавания детей в бассейне необходимо предусмотреть рациональный набор оборудования и инвентаря.

152. В холодный период года занятия в бассейне предпочтительно проводить после прогулки. При проведении занятий в бассейне перед прогулкой для предупреждения переохлаждения детей необходимо предусмотреть промежуток времени между ними не менее 50 минут.

Температура воды в бассейне $+30^{\circ}\text{C}$ ($\pm 1^{\circ}\text{C}$), температура воздуха в зале с ванной - $+29^{\circ}\text{C}$ ($\pm 1^{\circ}\text{C}$), в раздевалке с душевой $+25^{\circ}$ - $+26^{\circ}\text{C}$.

Перед началом и после занятий в бассейне организуют мытье детей под душем.

153. Продолжительность занятия в бассейне в зависимости от возраста детей дошкольников составляет:

- в младшей группе 15-20 мин;
- в средней группе 20-25 мин;
- в старшей группе 25-30 мин;
- в подготовительной группе 25-30 мин.

XIV. Требования к оценке состояния здоровья детей

154. Медицинское обеспечение воспитанников ДУ осуществляется медицинским персоналом, находящимся в штате ДУ или территориальных лечебно-профилактических учреждений, организационно-методическая работа по вопросам медицинского обеспечения осуществляется территориальными лечебно-профилактическими учреждениями.

Медицинский персонал ДУ проводит лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия. Медицинский персонал наряду с администрацией ДУ контролирует режим и качество питания, соблюдение требований санитарно-эпидемиологических правил и норм.

Медицинский персонал организует и контролирует профилактическую и текущую дезинфекцию.

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

156. Профилактические медицинские осмотры детей проводят в соответствии с действующими нормативными документами. Осмотр врачом-педиатром производится в ясельной группе 1 раз в 3 месяца, в садовской группе - 1 раз в 6 месяцев. По показаниям дети осматриваются и другими врачами-специалистами.

157. Оценка физического развития детей проводят 2 раза в год (осень, весна) по данным антропометрических показателей (длина и масса тела) и для детей дошкольного возраста дополняют результатами тестирования физической подготовленности.

158. Состояние здоровья каждого ребенка оценивается комплексно с учетом уровня достигнутого физического и нервно-психического развития, острой заболеваемости за год, наличия или отсутствия в момент обследования хронических заболеваний и частоты их обострения, уровня функционального состояния основных систем организма.

159. Оценка состояния здоровья детей включает следующие показатели:

общая заболеваемость (уровень);

острая заболеваемость (уровень);

заболеваемость детей в случаях, в днях на 1 ребенка;

процент часто болеющих детей;

индекс здоровья;

процент детей, имеющих морфофункциональные отклонения;

процент детей с хроническими заболеваниями;

процент детей, функционально незрелых к обучению в школе;

процент детей с нарушениями состояния здоровья, вызванными адаптацией к ДУ;

распределение детей по группам физического развития;

распределение детей по группам здоровья;

процент детей, нуждающихся в оздоровительных мероприятиях.

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

161. За год, предшествующий поступлению в школу, проводят медицинское обследование детей, а повторный медицинский осмотр - непосредственно перед поступлением в школу.

162. В начале учебного года для определения уровня развития школьно-необходимых функций у воспитанников подготовительных к школе групп проводят диагностику функциональной готовности к обучению в школе. Для детей, функционально не готовых к обучению, следует составить индивидуальный план медико-коррекционных мероприятий, включающих лечебно-оздоровительные процедуры, занятия с логопедом, развитие общей и мелкой моторики.

Результаты первого и второго обследования, а также рекомендации в отношении начала школьного обучения заносятся в медицинскую карту.

XV. Гигиеническое обучение и воспитание детей дошкольного возраста

163. Гигиеническое обучение и воспитание детей дошкольного возраста должно осуществляться систематически с учетом динамики физического и психического развития, становления основных функций растущего организма. Задачей гигиенического обучения и воспитания в ДУ является формирование осознанных культурно-гигиенических навыков на фоне все возрастающей активности и самостоятельности детей.

164. Основной формой гигиенического воспитания и обучения дошкольников является практическая деятельность, в том числе по разделам: физическое (укрепление здоровья, привитие навыков выполнения зарядки, закаливания, активного двигательного режима), нравственное (воспитание культуры поведения, сознательного отношения к здоровью своему и товарищей), трудовое и эстетическое воспитание (привитие трудовых навыков, навыков самообслуживания, формирование потребности выполнять гигиенические рекомендации).

165. Педагогический, медицинский персонал должен осуществлять работу по гигиеническому воспитанию систематически на протяжении всех лет пребывания ребенка в дошкольном учреждении.

166. К гигиеническому воспитанию должны широко привлекаться родители, которых нужно информировать о характере и организации работы в ДУ и дома по укреплению навыков поведения.

167. Вопросы гигиенического обучения и воспитания детей дошкольного возраста должны отражаться в планах работы учреждений и в планах работы педагогов-воспитателей.

168. Необходимо систематически приучать детей к умыванию и мытью ног. С целью формирования устойчивых навыков чистки зубов рекомендуется ежедневно осуществлять эту процедуру в круглосуточных группах во время утреннего умывания, а в дневных группах после обеда. Дети с 2-х лет чистят зубы увлажненной щеткой, а с 3-х лет - с использованием зубного порошка или детской зубной пасты. Зубные щетки хранятся в индивидуальных стаканчиках. Следует приучать детей пользоваться индивидуальными предметами для осуществления гигиенических процедур (зубные щетки, расчески).

XVI. Личная гигиена персонала

169. Персонал ДУ должен приходить на работу в чистой, опрятной одежде и обуви. Перед началом работы тщательно вымыть руки, надеть чистый халат или другой специальный костюм, иметь сменную обувь, аккуратно подобрать волосы под колпак или косынку. У технического персонала должен быть отдельный халат для уборки помещений, а также чистый фартук для раздачи пищи. Перед входом в туалетную комнату следует снимать халат и после выхода тщательно вымыть руки с мылом; пользоваться детской туалетной персоналу запрещается. Перед выходом из ДУ халат должен быть снят и убран в шкаф.

170. Работники ДУ должны следить за своевременной сменой спецодежды (по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 2 дня); запрещается застегивать специализированную одежду булавками, иголками, хранить в карманах посторонние предметы, носить бусы, броши, кольца, клипсы и тому подобное.

171. Личные медицинские книжки работников по прохождению обследований должны находиться у медицинского работника ДУ.

172. Все работники дошкольного учреждения, связанные с обслуживанием и питанием детей, обязаны пройти санитарно-гигиеническое обучение, сдать экзамен и строго соблюдать при работе правила личной гигиены, а работники пищеблока и санитарные требования к технологии приготовления пищи. Повторный курс санитарного минимума обязаны проходить 1 раз в 2 года. Все работники пищеблока должны ежедневно осматриваться медсестрой на наличие гнойничковых заболеваний с обязательной отметкой в специальном журнале.

Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные или при подозрении на заболевание работники детских дошкольных учреждений.

XVII. Правила приема детей в ДУ

173. Перед поступлением ребенка в ДУ, в том числе и в группы кратковременного пребывания, в лечебно-профилактических учреждениях проводят профилактический осмотр ребенка в соответствии с действующими нормативными документами.

174. При поступлении ребенка в ДУ врач собирает у родителей дополнительные сведения об особенностях развития и поведения ребенка: дает оценку состояния здоровья и нервно-психического развития. Все сведения о ребенке, полученные при приеме, вносятся в историю развития ребенка для детей ясельного возраста - учетная форма 112/У или медицинскую карту ребенка для детей дошкольного возраста - учетная форма 026/У и доводит до сведения воспитателей групп.

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

175. Ежедневный утренний прием дошкольников в учреждение проводят воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей, осматривают зев, кожу и измеряют температуру тела ребенка. Прием детей в ясельные группы осуществляется медицинским персоналом. Ежедневно осматривается зев, кожные покровы, проводится измерение температуры. Выявленные при утреннем фильтре больные и дети с подозрением на заболевание в ДУ не принимаются. Заболевшие и выявленные в течение дня дети изолируются от остальных детей. В зависимости от состояния ребенок остается в изоляторе до прихода родителей или госпитализируется.

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

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

178. При переводе ребенка из одного ДУ в другое врач учреждения, которое он посещал или семейный врач составляет выписку из медицинской карты ребенка.

179. Утренний туалет детей должен проводиться дома; родители обязаны приводить детей в ДУ чистыми, опрятно одетыми.

XVIII. Требования к соблюдению санитарных правил

180. Руководитель учреждения обеспечивает:

- наличие в учреждении настоящих санитарных правил и доведение их содержания до сотрудников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками учреждения;
- организацию лабораторного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника; своевременное прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров всеми работниками ДУ;
- выполнение предписаний и постановлений Государственной санитарно-эпидемиологической службы;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;
- проведение при необходимости мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

181. Медицинский персонал и руководитель детских учреждений осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

182. За нарушение настоящих Санитарно-эпидемиологических правил руководитель ДУ и медицинский персонал несут ответственность в порядке, установленном законодательством Туркменистана.

Зарегистрировано Министерством адалат
Туркменистана 9 февраля 2012 г.
Регистрационный № 625.