

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ  
БЕЛАРУСЬ  
25 января 2013 г. № 8

**Об утверждении Санитарных норм и правил  
«Требования для учреждений дошкольного  
образования» и признании утратившими силу  
некоторых постановлений Министерства  
здравоохранения Республики Беларусь и их отдельных  
структурных элементов**

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», абзаца второго подпункта 8.32 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446 «О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 11 августа 2011 г. № 360», Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования».

2. Признать утратившими силу:

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 апреля 2009 г. № 42 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к устройству, содержанию и режиму деятельности учреждений дошкольного образования» и признании утратившими силу Санитарных правил и норм № 14-31-95 «Санитарные правила и нормы устройства и содержания детских дошкольных учреждений» и постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 2 декабря 2005 г. № 211»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 23 июня 2009 г. № 70 «О внесении дополнений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 апреля 2009 г. № 42»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24 мая 2010 г. № 49 «О внесении изменений и дополнений в постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 апреля 2009 г. № 42 и от 30 марта 2010 г. № 35»;

подпункт 1.2 пункта 1 постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 сентября 2010 г. № 129 «О внесении дополнений и изменения в некоторые санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 июня 2011 г. № 62 «О внесении изменений и дополнений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 апреля 2009 г. № 42»;

подпункт 1.11 пункта 1 постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 3 ноября 2011 г. № 111 «О внесении дополнений и изменений в некоторые санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 марта 2012 г. № 30 «О внесении изменения в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 апреля 2009 г. № 42».

3. Настоящее постановление вступает в силу через 15 рабочих дней после его подписания.

**Министр**

**В.И.Жарко**

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
25.01.2013 № 8

## **Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования»**

### **ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования (далее – требования) к устройству и содержанию территории и здания, режиму деятельности (прием детей, распорядок дня, питание) следующих видов учреждений дошкольного образования:

ясли;  
ясли-сад;  
детский сад;  
санаторный ясли-сад;  
санаторный детский сад;  
дошкольный центр развития ребенка.

Требования настоящих Санитарных норм и правил распространяются в том числе на учреждения образования, иные организации и индивидуальных предпринимателей, которым в соответствии с законодательством предоставлено право осуществлять образовательную деятельность, при реализации ими образовательной программы дошкольного образования, образовательной программы специального образования на уровне дошкольного образования, образовательной программы специального образования на уровне дошкольного образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью.

2. Требования к содержанию и питанию воспитанников в возрасте от 2 месяцев до одного года в учреждениях дошкольного образования должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования для домов ребенка.

3. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, деятельностью учреждений дошкольного образования.

4. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

5. Государственный санитарный надзор (далее – госсаннадзор) за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

6. Предоставление земельного участка под строительство учреждения дошкольного образования, приемка в эксплуатацию зданий (отдельных помещений), расширение или увеличение мощности учреждения дошкольного образования или изменение его целевого назначения подлежат согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими госсаннадзор, в порядке и случаях, установленных законодательством Республики Беларусь.

Проектная документация на реконструкцию, в том числе модернизацию, на капитальный ремонт, при которых осуществляются расширение или увеличение мощности учреждения дошкольного образования, а также услуги, связанные с питанием (в том числе по разработке примерных двухнедельных рационов), организацией образовательного и воспитательного процессов, проживанием детей, которые могут представлять потенциальную опасность для здоровья воспитанников, подлежат государственной

санитарно-гигиенической экспертизе в уполномоченных органах и учреждениях, осуществляющих госсаннадзор, в установленном законодательством Республики Беларусь порядке.

7. Работники учреждений дошкольного образования, занятые организацией питания и непосредственным обслуживанием детей (воспитанников), должны проходить обязательные медицинские осмотры в порядке, определенном Министерством здравоохранения Республики Беларусь по согласованию с Министерством труда и социальной защиты Республики Беларусь.

8. Работники учреждений дошкольного образования в соответствии с законодательством Республики Беларусь должны проходить гигиеническое обучение и воспитание перед допуском к работе и в дальнейшем с периодичностью:

один раз в год – работники объектов общественного питания (далее – пищеблок);

один раз в два года – руководители (заведующий, заместитель заведующего по основной деятельности), заместитель заведующего по хозяйственной работе или заведующий хозяйством, воспитатели дошкольного образования, помощники воспитателей, кастелянши, рабочие по стирке и ремонту спецодежды, работники плавательных бассейнов (уборщики служебных помещений, медицинские сестры, операторы хлораторных установок).

9. Медицинское обслуживание воспитанников в учреждениях дошкольного образования осуществляется медицинскими работниками, входящими в штат государственных организаций здравоохранения по месту нахождения учреждения дошкольного образования (далее – медицинский работник), в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

10. Воспитанники учреждений дошкольного образования в соответствии с Положением об учреждении дошкольного образования, утвержденным постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 25 июля 2011 г. № 150 «Об утверждении Положения об учреждении дошкольного образования и признании утратившими силу некоторых нормативных правовых актов Министерства образования республики Беларусь» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2012 г., № 10, 8/24654) (далее – Положение об учреждении дошкольного образования), объединяются в группы:

общего назначения и санаторные, включающие группы:

первого раннего возраста, второго раннего возраста, первую младшую группы (далее – группы для воспитанников в возрасте до 3 лет);

вторую младшую, среднюю, старшую группы (далее – группы для воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет);

разновозрастную группу (в возрасте от 1 года до 7 лет);

а также группы:

интегрированного обучения и воспитания (в возрасте до 3 лет и от 3 до 8 лет);

специальные группы для детей с особенностями психофизического развития (в возрасте до 3 лет и от 3 до 8 лет или в возрасте до 8 лет в зависимости от характера особенностей психофизического развития).

11. Наполняемость групп в учреждениях дошкольного образования должна предусматриваться в соответствии с Кодексом Республики Беларусь об образовании, Положением об учреждении дошкольного образования и согласно приложению 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

12. В соответствии с Положением об учреждении дошкольного образования:

время пребывания воспитанников в учреждении дошкольного образования может составлять: от 2 до 7 часов, 10,5 часа, 12 часов, 24 часа;

при пребывании воспитанников в учреждении дошкольного образования от 2 до 7 часов могут создаваться группы кратковременного пребывания, наполняемость которых устанавливается как для разновозрастной группы;

группы кратковременного пребывания функционируют по гибкому режиму в форме вечерних групп, групп выходного дня, сезонных и игровых площадок и других форм.

Вне зависимости от времени пребывания воспитанников в учреждении дошкольного образования должны соблюдаться требования, установленные настоящими Санитарными нормами и правилами к устройству и содержанию территории и здания учреждения, режиму деятельности учреждения.

13. Группы в учреждениях дошкольного образования должны размещаться в отдельных групповых ячейках (блок функциональных помещений) для:

- групп воспитанников в возрасте до 3 лет;
- групп воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет;
- разновозрастной группы.

## **ГЛАВА 2**

### **ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ УЧРЕЖДЕНИЯ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

14. Учреждения дошкольного образования должны размещаться на выделенном для них в установленном законодательством порядке земельном участке в соответствии с требованиями:

санитарных норм и правил, устанавливающих требования к обеспечению инсоляцией жилых и общественных зданий и территорий жилой застройки;

технического кодекса установившейся практики «Градостроительство. Населенные пункты. Нормы планировки и застройки» (ТКП 45-3.01-116-2008 (02250)), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 28 ноября 2008 г. № 439 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве» (далее – ТКП 45-3.01-116-2008 (02250));

технического кодекса установившейся практики «Общественные здания и сооружения. Строительные нормы проектирования (ТКП 45-3.02-290-2013 (02250))», утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 11 октября 2013 г. № 389 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве» (далее – ТКП 45-3.02-290-2013 (02250));

настоящих Санитарных норм и правил и других правовых актов.

15. Земельный участок, на котором располагается учреждение дошкольного образования, должен быть:

- хорошо проветриваемым и инсолируемым;
- иметь отвод ливневых и паводковых вод при сложных рельефах местности;
- удаленным от транспортных магистралей, промышленных, коммунальных и других предприятий, которые могут служить источниками шума и загрязнения воздуха;
- иметь удобные подъездные пути;
- иметь ограждение высотой не менее 1,6 м, безопасное по конструкции, а по внешнему периметру предусматривать полосу деревьев или кустарниковых насаждений шириной не менее 5 м;
- по размерам соответствовать установленным в ТКП 45-3.01-116-2008 (02250) требованиям.

16. Транспортный и пешеходный транзит через территорию учреждения дошкольного образования запрещается.

Через территорию учреждения дошкольного образования также не должны проходить инженерные коммуникации (водоснабжения, канализации, теплоснабжения, электроснабжения), не предназначенные для санитарно-технического благоустройства учреждения.

17. На территории учреждения дошкольного образования предусматриваются групповые, общая физкультурная, хозяйственная площадки, а также другие площадки функционального назначения в соответствии с заданием на проектирование.

Планировка территории должна обеспечивать возможность езды воспитанников на велосипеде и катания на лыжах.

18. Групповые площадки учреждения дошкольного образования должны:

иметь удобную связь с выходами из помещений соответствующих групповых ячеек, а для воспитанников групп для детей в возрасте до 3 лет – размещаться в непосредственной близости от выходов из помещений этих групповых ячеек;

иметь инсолируемую и затененную части;

оборудоваться многофункциональными песочницами с закрывающимися крышками; для воспитанников в возрасте до 3 лет – иметь травяное покрытие.

На групповых площадках для воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет кроме травяного покрытия предусматривается и покрытие утрамбованным грунтом.

19. В учреждениях дошкольного образования, размещенных на территориях, подвергшихся загрязнению радионуклидами, групповые площадки для воспитанников максимально обеспечиваются поливочными системами с отведением воды в ливневую канализацию.

20. Физкультурно-спортивное и игровое оборудование на территории учреждения дошкольного образования, спортивный инвентарь по конструкции, размерам, применяемым материалам должны соответствовать возрастным и психофизическим особенностям воспитанников, требованиям технических нормативных правовых актов, содержащих обязательные для исполнения требования.

Физкультурно-спортивное и игровое оборудование, спортивный инвентарь должны быть водостойкими и хорошо поддаваться очистке.

21. Хозяйственная площадка должна быть изолирована, ограждена зелеными насаждениями, располагаться вблизи пищеблока и прачечной, иметь самостоятельный въезд с улицы.

На хозяйственной площадке на расстоянии не менее 20 м от здания учреждения дошкольного образования, игровых и физкультурной площадок оборудуется водонепроницаемая площадка (асфальт или бетон), огражденная с трех сторон на высоту выше мусоросборников для твердых коммунальных отходов.

На водонепроницаемой площадке устанавливаются мусоросборники и специальные емкости для сбора пищевых отходов.

Мусоросборники должны быть металлическими или пластиковыми с плотно закрывающимися крышками. Для сбора пищевых отходов используются специальные емкости с крышкой.

На хозяйственной площадке может размещаться овощехранилище.

22. Пешеходные дорожки на территории учреждения дошкольного образования должны быть ровными, без выбоин, обеспечивать связь всех функциональных площадок и отдельных групп помещений учреждения дошкольного образования с соответствующими функциональными площадками.

23. Озеленение территории учреждения дошкольного образования должно выполнять функции санитарно-защитного барьера, живой изгороди, зоны тихого отдыха, границ между функциональными площадками территории.

Площадь озеленения территории предусматривается не менее 50 %.

Подбор видов зеленых насаждений должен обеспечивать наличие зелени в течение всего года. Кустарники высаживаются не ближе 5 м от здания учреждения дошкольного образования, деревья – не ближе 10 м.

Использовать для озеленения территории деревья, кустарники и травы с ядовитыми плодами и колючками не допускается.

24. На территории учреждения дошкольного образования предусматривается устройство сооружений (навесы, веранды, террасы) удельной площадью 1,5 м<sup>2</sup> на одного воспитанника.

Сооружения, пристроенные к зданиям учреждений дошкольного образования, не должны затенять помещений групповых ячеек.

Навесы должны быть ограждены с трех сторон и ориентированы с наветренной стороны в соответствии с розой ветров. Полы навесов, террас должны предусматриваться преимущественно деревянными или песчано-гравийными.

25. Территория учреждения дошкольного образования должна иметь наружное электрическое освещение, исходя из нормы освещенности на поверхности земли в вечернее время не менее 20 люкс (далее – лк).

### **ГЛАВА 3**

#### **ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЮ УЧРЕЖДЕНИЯ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

26. Устройство, функционально-планировочная структура, состав и площади помещений вновь строящихся и реконструируемых учреждений дошкольного образования, в том числе модернизируемых, после капитального ремонта, при которых осуществляется расширение или увеличение мощности, должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, ТКП 45-3.02-290-2013 (02250), строительных норм проектирования и других правовых актов, устанавливающих требования к составу и площадям помещений учреждений дошкольного образования.

27. Устройство и оборудование специальных дошкольных учреждений (специальных групп, групп интегрированного обучения и воспитания) должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования для отдельных учреждений, реализующих образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования, образовательную программу на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью.

28. Общая вместимость и соотношение возрастных групп воспитанников в строящихся учреждениях дошкольного образования определяются заданием на проектирование с учетом расчетных нормативов в соответствии с ТКП 45-3.01-116-2008 (02250).

29. Учреждения дошкольного образования должны проектироваться преимущественно как самостоятельные объекты, также могут предусматриваться во встроенно-пристроенных или пристроенных к жилым домам, встроенных в жилые дома помещениях с учетом требований настоящих Санитарных норм и правил, строительных норм проектирования.

Учреждения (группы) дошкольного образования могут размещаться в здании учреждения общего среднего образования при соблюдении требований настоящих Санитарных норм и правил по набору и площади помещений, инсоляции помещений, санитарно-техническому благоустройству.

30. Учреждения дошкольного образования вместимостью не более чем на 75 детей могут размещаться во встроенно-пристроенных или пристроенных к жилым домам помещениях не выше второго этажа при соблюдении следующих условий:

выделении самостоятельного огражденного земельного участка, отвечающего требованиям пунктов 14–25 настоящих Санитарных норм и правил;

устройстве отдельных от жилого здания наружных входов, автономной системы водоснабжения, канализации, отопления;

обеспечении звукоизоляции, гидроизоляции с помещениями жилого здания;

устройстве отдельной от жилого здания системы механической приточно-вытяжной и естественной вытяжной вентиляции;

обеспечении в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм и правил, строительных норм проектирования набора, высоты, площадей помещений, инсоляции помещений.

31. Учреждения дошкольного образования вместимостью не более чем на 2 группы с кратковременным пребыванием воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет могут размещаться на первых этажах во встроенных в жилые дома помещениях при выполнении следующих условий:

оборудовании игровой площадки на озелененной придомовой территории площадью не менее 90 м<sup>2</sup> на группу (10–12 воспитанников) с теньвым навесом или крытой верандой и в соответствии с требованиями ТКП 45-3.01-116-2008 (02250);

оборудовании отдельных от жилого здания наружных входов;

обеспечении звукоизоляции, гидроизоляции с помещениями жилого здания;

обеспечении в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм и правил, строительных норм проектирования набора, объема, площадей помещений, инсоляции помещений;

создании условий для подогрева доставляемой горячей пищи (или приготовления пищи) при длительности пребывания воспитанников от 4 до 7 часов, а при длительности пребывания воспитанников от 5 до 7 часов – дополнительно обеспечении условий для организации дневного сна.

31.1. на первых этажах в жилых помещениях существующего жилищного фонда может открываться группа с кратковременным пребыванием детей с количеством воспитанников не более 12 в возрасте от 3 до 7 лет при выполнении следующих условий:

31.1.1. соблюдении законодательства Республики Беларусь;

соответствии помещений для размещения группы с кратковременным пребыванием воспитанников санитарным нормам и правилам, гигиеническим нормативам, устанавливающим требования к устройству, оборудованию и содержанию жилых домов, и настоящим Санитарным нормам и правилам;

оборудовании самостоятельного наружного входа с тамбуром;

выделении игровой площадки на прилегающей к зданию территории;

соответствии набора помещений и их оборудования режиму функционирования группы;

наличии естественной канальной вентиляции в туалете, ванной, кухне, механической вентиляции (вытяжки) в кухне. Допускается не предусматривать естественную канальную вентиляцию в помещениях гардеробной, игровой, спальня (или игровой с зоной отдыха) при условии возможности соблюдения режима проветривания, в том числе сквозного, согласно требованиям настоящих Санитарных норм и правил;

соответствии санитарно-технического благоустройства (отопление, водоснабжение, канализование), искусственного освещения помещений, ориентации по сторонам горизонта игровой (игровой с зоной отдыха), отделки помещений требованиям настоящих Санитарных норм и правил;

организации медицинского обслуживания. Медицинское обслуживание может осуществляться по договору с организацией здравоохранения;

31.1.2. в группе с пребыванием воспитанников от 2 до 4 часов (без организации питания и дневного сна) предусматривается следующий набор помещений:

помещение, оборудованное шкафчиками для верхней одежды и полками для обуви из расчета не менее 0,9 м<sup>2</sup> на одного воспитанника, при этом общая площадь данного помещения должна быть не менее 9 м<sup>2</sup>;

игровая (для проведения занятий и игр) из расчета не менее 2 м<sup>2</sup> на одного воспитанника, при этом общая площадь игровой должна быть не менее 18 м<sup>2</sup>;

место (в помещении кухни или игровой) для организации питьевого режима;

место для хранения индивидуальных полотенец;

место (шкаф) для хранения уборочного инвентаря;

место для сбора грязного белья;  
туалет на один унитаз (оптимально на 2 унитаза);  
умывальная комната (умывальники из расчета 1 на 6 воспитанников, бытовая ванна или душевая установка с поддоном);

допускается совмещение туалета и умывальной комнаты, использование туалета и умывальной комнаты работниками группы;

помещение для временного пребывания заболевшего воспитанника;

помещение для музыкальных занятий и занятий по физической культуре площадью не менее 18 м<sup>2</sup>. Допускается проводить музыкальные занятия и занятия по физической культуре в игровой;

место для сушки верхней одежды и обуви;

условия для стирки, глажения мягкого инвентаря (полотенца, постельное белье и другое) или организуется централизованная стирка данного мягкого инвентаря в прачечной. Не допускается сушка мягкого инвентаря в игровой, спальне, кухне;

31.1.3. в группе с пребыванием воспитанников от 4 до 7 часов (с организацией питания и дневного сна) дополнительно к помещениям, указанным в пункте 31.1.2 настоящих Санитарных норм и правил, предусматриваются следующие помещения:

спальня (спальни) из расчета не менее 2 м<sup>2</sup> на одного воспитанника, при этом общая площадь спальни должна предусматриваться не менее 20 м<sup>2</sup>;

может быть оборудована игровая с зоной отдыха (совмещена игровая и спальня) из расчета не менее 4 м<sup>2</sup> на одного воспитанника, при этом общая площадь данного помещения предусматривается не менее 40 м<sup>2</sup>. Допускается использование для дневного сна воспитанников трансформируемых (выдвижных, выкатных) одно–трехуровневых кроватей;

кухня для хранения пищевых продуктов и приготовления пищи. Кухня оборудуется холодильником, кухонной плитой с не менее чем на 4 конфорки и с духовым шкафом, двухсекционной мойкой (допускается односекционная мойка при количестве детей в группе не более 8), двумя производственными столами для сырой и готовой продукции, столовой и кухонной посудой и полками и/или тумбами для ее хранения, разделочными досками и ножами («ГП» – для готовой продукции (вареных мяса, рыбы и овощей, свежих овощей и зелени, готовых к употреблению), «СП» – для сырой продукции (сырого мяса, птицы, рыбы и овощей), «Гастрономия» – для сыра, масла, колбас, «Хлеб», «Сельдь»);

место в игровой комнате или на кухне для приема пищи детьми;

при организации питания посредством привозного питания (по договору с близрасположенным учреждением дошкольного образования, общего среднего образования, иного объекта общественного питания) должны предусматриваться условия для хранения и обработки термоконтейнеров (общих или индивидуальных), для подогрева пищи в случае необходимости;

медицинская комната. Допускается использование медицинской комнаты для временного пребывания заболевшего воспитанника;

кладовая чистого и грязного белья;

31.1.4. в группе с кратковременным пребыванием детей должен соблюдаться санитарно-противоэпидемический режим (уборка помещений, наличие и состояние постельных принадлежностей и постельного белья, режим проветривания, качество и безопасность используемого продовольственного сырья и пищевых продуктов, технология приготовления блюд, качество питания) согласно требованиям настоящих Санитарных норм и правил;

в случае приготовления пищи в кухне используемое продовольственное сырье и пищевые продукты, приобретенные в торговой сети и на рынках, должны иметь маркировочные ярлыки (этикетки) и документы, подтверждающие факт их приобретения (кассовый чек или копия чека, и/или товарно-транспортная накладная, и/или счет-фактура), которые сохраняются до окончания срока реализации. При использовании

одного холодильного шкафа хранение гастрономических пищевых продуктов осуществляют на верхних полках, охлажденного мяса, птицы, рыбы, сырых овощей – на нижних полках;

при условии организации привозного горячего питания термоконтейнеры, в которых доставляются готовые горячие блюда, должны обеспечивать сохранение температуры горячих блюд +55 °С перед их раздачей. Пища должна храниться (доставляться) в термоконтейнерах в течение не более 2 часов. Готовые блюда должны сопровождаться сведениями о количестве пищи, времени приготовления пищи, о проведенном бракераже готовых блюд.

32. Отдельно стоящие здания учреждений дошкольного образования должны быть не более двух этажей.

Строительство трехэтажных и четырехэтажных зданий учреждений дошкольного образования допускается при условии выполнения противопожарных требований, установленных в ТКП 45-3.02-290-2013 (02250).

Высота наземных этажей учреждений дошкольного образования от пола до потолка должна быть не менее 3 м.

Ориентация окон помещений учреждений дошкольного образования по сторонам горизонта должна соответствовать приложению 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

33. В здании учреждения дошкольного образования должен соблюдаться принцип функционального зонирования.

Размещение функциональных групп помещений предусматривает:

помещения групповых ячеек;

помещения физкультурно-оздоровительного назначения (залы для музыкальных занятий и занятий по физической культуре, помещения медицинского назначения);

помещения административно-хозяйственного назначения (помещения пищеблока, прачечной, служебно-бытовые помещения).

Групповые ячейки должны иметь планировочную связь с помещениями физкультурно-оздоровительного, административно-хозяйственного назначения.

34. При проектировании и реконструкции учреждений дошкольного образования для воспитанников, проживающих на территориях, подвергшихся загрязнению радионуклидами, и санаторных яслей-садов, санаторных детских садов предусматривается кроме помещений, указанных в пункте 33 настоящих Санитарных норм и правил, расширение набора помещений физкультурно-оздоровительного назначения.

В дошкольных центрах развития ребенка кроме помещений, указанных в пункте 33 настоящих Санитарных норм и правил, предусматриваются и помещения эстетического развития и творчества, другие помещения с учетом задания на проектирование.

35. В зданиях учреждений дошкольного образования обеспечиваются:

отдельные входы в блоки помещений групповых ячеек, помещений физкультурно-оздоровительного и административно-хозяйственного назначения;

отдельные выходы на территорию из пищеблока, из медицинского изолятора, из прачечной.

Общий вход допускается не более чем для двух групповых ячеек групп для детей в возрасте до 3 лет и не более чем для четырех групповых ячеек групп для детей в возрасте от 3 до 7 лет. При общем входе предусматривается распределительный холл и санитарный узел (далее – санузел).

Входы в групповые ячейки должны быть с двумя тамбурами и с устройствами для очистки обуви.

В учреждениях дошкольного образования, строящихся на территориях, подвергшихся загрязнению радионуклидами, устройства для очистки обуви оборудуются подводкой холодной воды со сливом в канализацию.

36. Групповые ячейки в здании учреждения дошкольного образования включают следующие помещения:

- приемные;
- раздевальные;
- групповые с зоной отдыха (группы для детей в возрасте от 3 до 7 лет);
- игральные (группы для детей в возрасте до 3 лет, от 3 до 7 лет);
- спальни (группы для детей в возрасте до 3 лет, от 3 до 7 лет);
- туалетные;
- буфетные;
- ресурсные центры (помещения для хранения фонда необходимых пособий, материалов, игр).

Площади помещений групповой ячейки должны соответствовать приложению 3 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Все помещения групповой ячейки должны быть размещены на одном этаже.

Допускается объединение и размещение на первом этаже раздевальных для 2–3 групп для детей в возрасте от 3 до 7 лет, в том числе расположенных на втором и третьем этаже.

37. Помещения медицинского назначения, пищеблока, прачечной, групповых ячеек для детей в возрасте до 3 лет размещаются на первом этаже учреждения дошкольного образования.

38. Туалетные помещения включают зону умывальной и зону уборной.

В зоне умывальной располагаются умывальники и душевой поддон.

Душевой поддон в туалетных помещениях группы для детей в возрасте от 3 до 7 лет и разновозрастной группы должен оборудоваться поручнями для воспитанников.

В зоне уборной размещаются:

- слив (видуар);

- детские унитазы в закрывающихся без запора полукабинах;

- унитаз для взрослых в закрывающейся кабине.

Набор санитарно-технического оборудования в помещениях групповых ячеек должен соответствовать приложению 4 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

39. В учреждении дошкольного образования должны предусматриваться отдельные залы для музыкальных занятий и занятий по физической культуре площадью 4 м<sup>2</sup> на 1 воспитанника, но не менее 30 м<sup>2</sup> каждый.

При вместимости учреждения дошкольного образования не более 100 воспитанников зал для музыкальных занятий и зал для занятий по физической культуре может быть совмещенным площадью 4,5 м<sup>2</sup> на 1 воспитанника, но не менее 50 м<sup>2</sup>.

40. Помещения медицинского назначения включают следующие помещения:

- медицинского изолятора (приемная, палаты, санитарный узел);

- приема и процедурный кабинет или совмещенный универсальный медицинский кабинет (далее – медицинский кабинет).

Медицинский кабинет должен размещаться смежно с одной из палат медицинского изолятора с устройством между ними остекленных перегородок на высоте 0,9–1,2 м от уровня пола.

Палаты медицинского изолятора должны быть непроходными и иметь остекленные перегородки.

41. Прачечная учреждения дошкольного образования должна состоять из:

- смежных помещений по ходу движения белья от грязного к чистому;

- разборочной с местом хранения моющих средств и средств дезинфекции;

- кладовой грязного белья;

- постирочной;

- сушильно-гладильной;

- кладовой чистого белья;

комнаты кастаньянши.

Перекрест грязного и чистого белья не допускается.

Входы и выходы (окна) для сдачи грязного и получения чистого белья прачечной должны быть раздельными и не располагаться против входов в помещения медицинского блока, помещения групповых ячеек и пищеблока.

42. Набор производственных помещений пищеблока учреждения дошкольного образования должен предусматривать возможность обработки продовольственного сырья. Проектирование пищеблоков для работы на полуфабрикатах допускается при условии возможности поставок полуфабрикатов.

Кладовые пищеблока для хранения овощей и сухих продуктов должны быть изолированы от производственных помещений. Проходные кладовые и проход в них через производственные помещения пищеблока не допускаются.

43. Располагать окна пищеблока, постирочной и туалетных под окнами групповых с зонами отдыха, игровых, спален не допускается.

44. Полы помещений учреждений дошкольного образования должны быть гладкими и иметь отделку, допускающую мытье и дезинфекцию.

Полы в залах для музыкальных и гимнастических занятий предусматриваются с низкой теплопроводностью (паркет, доски), нескользкими.

Полы игровых, раздевальных, туалетных групп для детей в возрасте до 3 лет должны иметь утепленную основу или систему регулируемого подогрева.

Стены основных помещений групповых ячеек, залов для музыкальных и гимнастических занятий предусматриваются матовой фактуры светлых тонов, устойчивыми для влажной обработки и дезинфекции.

45. Применение полимерных материалов для отделки стен, потолков в групповых с зонами отдыха, в спальнях, игровых и для покрытия полов в игровых учреждениях дошкольного образования не допускается.

46. В помещениях пищеблока, прачечной, гладильной и туалетных стены должны быть облицованы на высоту 1,6 м глазурованной плиткой (другими материалами с аналогичными характеристиками), а полы должны быть выстланы керамической, мозаичной шлифованной плиткой.

47. В учреждениях дошкольного образования должно быть обеспечено должное санитарно-техническое состояние здания, помещений, коммуникаций и санитарно-технического оборудования.

Проведение текущего и капитального ремонта здания, помещений и коммуникаций учреждения дошкольного образования в условиях пребывания воспитанников запрещается.

48. Руководитель учреждения дошкольного образования должен информировать органы и учреждения, осуществляющие госсаннадзор, а также иные уполномоченные органы и организации об аварийных ситуациях в здании и на территории учреждения дошкольного образования, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию.

## **ГЛАВА 4**

### **ТРЕБОВАНИЯ К ЕСТЕСТВЕННОМУ И ИСКУССТВЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЯ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

49. Основные помещения здания учреждения дошкольного образования должны предусматривать естественное освещение. Верхнее (или верхнее и боковое) естественное освещение может быть в рекреациях, холлах, раздевальных групповых ячеек, залах плавательных бассейнов, залах для музыкальных занятий и занятий по физической культуре.

Коэффициент естественной освещенности (далее – КЕО) в групповых с зонами отдыха, игровых, спальнях, медицинском кабинете, палатах медицинского изолятора,

залах для музыкальных занятий и занятий по физической культуре должен быть не менее 1,5 %.

Освещение вторым светом может быть в туалетных групповых ячеек, моечных кухонной посуды, ресурсных центрах, раздевальных при залах плавательных бассейнов, залах для музыкальных занятий и занятий по физической культуре.

Без естественного освещения могут быть буфетные групповых ячеек, приемная медицинского изолятора, служебные помещения для работников, кладовая чистого белья (в учреждениях до 60 мест и при наличии комнаты кастелянши), гардеробные, туалетные и вестибюль для посетителей.

50. Уровни естественной и искусственной освещенности помещений, виды применяемых электросветильников в учреждениях дошкольного образования должны соответствовать установленным нормативам согласно:

постановлению Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 июня 2012 г. № 82 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению помещений жилых и общественных зданий», Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека естественного, искусственного и совмещенного освещения помещений жилых зданий», Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека естественного, искусственного и совмещенного освещения помещений общественных зданий»;

техническому кодексу установившейся практики «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250)), утвержденному приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

51. Глубина групповой с зоной отдыха, игровой при одностороннем освещении предусматривается не более 6 м. При большей глубине групповой с зоной отдыха, игровой должно быть предусмотрено двустороннее параллельное или угловое расположение окон.

52. Высота подоконников от пола в групповых с зонами отдыха, игровых, спальнях, в залах для музыкальных занятий и занятий по физической культуре предусматривается не более 0,6 м. На подоконниках не должно быть высоких (не выше 15–20 см от подоконника) широколистных цветов.

53. Должна предусматриваться солнечная защита групповых с зоной отдыха, игровых, спален, залов для музыкальных занятий и занятий по физической культуре, палат медицинского изолятора при ориентации окон, обращенных на азимуты 275°.

В качестве солнечной защиты могут использоваться раздвигающиеся жалюзи, шторы из хлопчатобумажных и других тканей, обладающие достаточной степенью светопропускания и хорошими светорассеивающими свойствами.

Использование на окнах декоративных штор запрещается.

54. Источники искусственного освещения должны обеспечивать равномерное и достаточное освещение всех помещений учреждения дошкольного образования.

55. В качестве источников искусственного освещения помещений с постоянным пребыванием в них воспитанников используются люминесцентные лампы с электронной пускорегулирующей аппаратурой, цветовой температурой 3500–4000 °К и в соответствии с областью применения.

56. При использовании ламп накаливания в учреждении дошкольного образования искусственная освещенность должна быть:

не менее 150 лк в групповых с зонами отдыха, игровых, раздевальных, залах музыкальных и гимнастических занятий – на уровне пола, приемных – на уровне 0,8 от пола;

не менее 75 лк в спальнях и 100 лк в палатах медицинского изолятора – на уровне пола.

Светильники с лампами накаливания должны быть закрытыми или частично открытыми в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытыми или ребристыми.

## **ГЛАВА 5**

### **ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ БЛАГОУСТРОЙСТВУ УЧРЕЖДЕНИЯ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

57. Здания учреждений дошкольного образования оборудуются централизованными системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения, отоплением и вентиляцией в соответствии с требованиями:

настоящих Санитарных норм и правил;

строительных норм проектирования, предъявляемых к системам внутреннего централизованного водоснабжения и водоотведения зданий, отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха зданий;

иных правовых актов.

В случаях отсутствия в населенном пункте централизованных систем водоснабжения учреждение дошкольного образования может обеспечиваться питьевой водой из децентрализованных источников водоснабжения.

В неканализованных сельских населенных пунктах учреждения дошкольного образования могут быть оборудованы системой внутреннего водоотведения с устройством местных очистных сооружений или выгребов. Последующее удаление стоков из выгребов должно осуществляться на очистные сооружения. Разрешение на устройство местных очистных сооружений или выгребов должно быть получено в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

При отсутствии централизованного источника теплоснабжения в населенных пунктах в учреждениях дошкольного образования допускается использование пристроенной мини-котельной. Печное отопление может использоваться только в действующих одноэтажных зданиях учреждений дошкольного образования с количеством мест не более чем на 50 воспитанников.

Печные трубы должны закрываться не ранее полного сгорания топлива и не позже чем за 2 часа до прихода воспитанников. Топочные отверстия не должны находиться в помещениях с пребыванием детей.

58. Качество питьевой воды в учреждениях дошкольного образования из централизованных систем и децентрализованных источников водоснабжения должно отвечать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Для организации питьевого режима воспитанников должна использоваться негазированная питьевая вода промышленного производства, фасованная в емкости, или кипяченая вода, которая хранится в графинах не более 4 часов.

В питьевых целях также может использоваться питьевая вода из централизованных систем после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства.

59. Система горячего водоснабжения в учреждениях дошкольного образования должна обеспечивать поступление горячей проточной воды круглогодично, независимо от отопительного сезона.

Горячая проточная вода должна быть подведена ко всем производственным ваннам и умывальникам в помещениях пищеблока, медицинского назначения, плавательного бассейна, теплопроцедур с обогревочной камерой, буфетных и туалетных групповых ячеек, санитарном узле для работников. В целях бесперебойного обеспечения горячей проточной водой должны предусматриваться с учетом конкретных условий по обеспечению горячей водой на данной территории (в учреждении дошкольного

образования) резервные источники горячего водоснабжения. Наличие резервных источников водоснабжения обязательно для помещений пищеблока, медицинского назначения, буфетных групповых ячеек и в санитарном узле для работников.

Все умывальники для мытья рук работниками учреждения дошкольного образования обеспечиваются дозаторами с жидким мылом, разовыми бумажными полотенцами или электросушилками, а для работников пищеблока и медицинских работников – дополнительно дозаторами с антисептическими средствами.

60. К системе горячего водоснабжения в учреждениях дошкольного образования должны быть подведены нагревательные приборы для сушки одежды в приемных, раздевальных (в шкафах для верхней одежды воспитанников или в специальных шкафах), а также полотенцесушители в туалетных групповых ячеек.

Температура воды, подводимой к душам и умывальникам, должна быть не выше 37 °С.

61. Нагревательные приборы (радиаторы секционные, конвекторы) в помещениях учреждения дошкольного образования должны:

иметь температуру поверхности не более +60 °С;

оборудоваться регуляторами температуры;

размещаться у наружных стен под окнами и ограждаться (кроме конвекторов с кожухами) защитными экранами, конструкция которых должна обеспечивать доступность влажной уборки.

Использование древесностружечных и древесноволокнистых плит, полимерных материалов для ограждения отопительных приборов не допускается.

62. Температура воздуха в помещениях учреждения дошкольного образования должна соответствовать нормам согласно приложению 5 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

В игральные и групповые с зонами отдыха, расположенных на первом этаже, температура поверхности пола в зимний период должна быть не менее +22 °С.

Контроль за температурой воздуха в помещениях осуществляется с помощью бытового термометра, прикрепленного на внутренней стороне стены на высоте 0,8–1,2 м (в зависимости от роста воспитанников).

63. Относительная влажность воздуха в помещениях групповой ячейки и других помещениях с пребыванием в них воспитанников должна быть в пределах 30–60 %, в пищеблоке и прачечной – до 60–70 %.

64. Механическая приточно-вытяжная вентиляция должна быть предусмотрена в помещениях прачечной, пищеблока, медицинского, физкультурно-оздоровительного назначения.

Ревизия систем механической приточно-вытяжной вентиляции проводится не реже одного раза в три года.

65. Все помещения групповой ячейки и другие помещения учреждения дошкольного образования с пребыванием в них воспитанников должны обеспечиваться чистым и свежим воздухом с полуторакратным воздухообменом в один час.

66. В каждом помещении учреждения дошкольного образования должна быть обеспечена возможность проведения естественного проветривания помещений во все времена года, а в групповых с зоной отдыха, игровых, спальнях – дополнительно сквозного и углового проветривания.

Проветривание помещений может осуществляться за счет устройства форточек и фрамуг (не менее чем на 50 % окон в помещении) или за счет устройства специальных механизмов во всех створках стеклопакетов.

Замена оконных блоков на блоки со стеклопакетами не должна уменьшить предусмотренную проектом эксфильтрацию воздуха.

67. Сквозное и угловое проветривание групповых ячеек должно проводиться только в отсутствие воспитанников. Продолжительность проветривания определяется в

зависимости от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности работы отопительной системы и должно заканчиваться за 30 минут до возвращения воспитанников в групповые ячейки.

Сквозное и угловое проветривание групповых ячеек через туалетные комнаты не допускается.

68. Одностороннее проветривание может проводиться в присутствии воспитанников: в теплое время года – непрерывно;

в холодное время – до снижения температуры воздуха в помещениях до +18 °С для воспитанников в возрасте старше 3 лет и до +19 °С – для воспитанников младше 3 лет.

В теплое время года дневной и ночной сон проводится при открытых окнах, избегая сквозняков. В холодное время года дневной и ночной сон также проводится в условиях проветривания, однако в помещениях спален фрамуги, форточки закрываются за 30 минут до сна воспитанников, открываются с одной стороны во время сна воспитанников и закрываются за 30 минут до подъема воспитанников.

## ГЛАВА 6

### **ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ И СОДЕРЖАНИЮ ПЛАВАТЕЛЬНЫХ БАССЕЙНОВ, ПОМЕЩЕНИЙ ТЕПЛОПРОЦЕДУР С ОБОГРЕВОЧНОЙ КАМЕРОЙ УЧРЕЖДЕНИЙ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

69. Строительство плавательных бассейнов в учреждениях дошкольного образования предусматривается:

с ванной шириной не менее 3 м, длиной 6–7 м, глубиной не более 0,8 м в глубокой части, не более 0,6 м – в мелкой (для воспитанников в возрасте от 1 года до 3 лет);

с ванной шириной не менее 6 м, длиной 10–12,5 м, глубиной не более 0,9 м в глубокой части, не более 0,7 м – в мелкой (для воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет).

70. Устройство, функционально-планировочная структура и содержание плавательного бассейна должны соответствовать:

санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования для плавательных бассейнов и аквапарков;

требованиям пособия к Строительным нормам и правилам «Проектирование спортивных и физкультурно-оздоровительных зданий, сооружений и помещений» П2-2000 к СНиП 2.08.02-89, утвержденным приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 24 ноября 2000 г. № 531;

требованиям настоящих Санитарных норм и правил, других технических нормативных правовых актов.

71. Плавательный бассейн должен предусматривать наличие следующих помещений:

зал с ванной;

две раздевальные с душевыми и туалетом (далее – раздевальные);

помещение медицинской сестры и лабораторная анализа воды (общей площадью не менее 18 м<sup>2</sup>);

помещение руководителя физического воспитания с санитарным узлом и душем (общей площадью от 6 до 10 м<sup>2</sup>);

узел управления и технические помещения.

В плавательном бассейне с ванной шириной не менее 6 м и длиной 10–12,5 м должны дополнительно предусматриваться зал для разминки (площадью 2,5 м<sup>2</sup> на одного занимающегося в плавательном бассейне) с кладовой спортивного инвентаря и вестибюль с гардеробом.

72. Устройство залов с ваннами плавательных бассейнов должно соответствовать следующим требованиям:

по периметру ванны должны быть предусмотрены подогреваемые обходные дорожки шириной не менее 0,75 м (не менее 1,5 м в торцах);

со стороны выхода из душевых дорожки должны иметь уклон  $0,01-0,02^\circ$  в направлении сливных канализационных трапов;

по периметру заглубленной ванны должен предусматриваться борт высотой  $0,15$  м и шириной  $0,3$  м;

лестницы для выхода из воды должны располагаться в нишах, не выступающих из плоскости стен ванны;

высота залов с ваннами плавательных бассейнов должна быть не менее  $3,6$  м от уровня воды.

В условиях реконструкции учреждения дошкольного образования высота залов с ваннами плавательного бассейна может быть уменьшена до  $3$  м.

73. Материалы покрытия обходной дорожки, дна ванны плавательного бассейна должны предусматривать возможность очистки и дезинфекции, быть водостойкими и устойчивыми к действию применяемых химических реагентов.

74. Залы с ваннами плавательных бассейнов должны иметь естественное освещение – предусматривать световые проемы не менее  $20\%$  от площади помещения, включая площадь зеркала воды. Большая часть световых проемов должна предусматривать устройства для проветривания (фрамуги, форточки и другое).

75. Раздевальные плавательных бассейнов должны размещаться на одной отметке с обходными дорожками ванны плавательного бассейна и сообщаться с ней только через душевые.

76. Душевые плавательного бассейна предусматриваются из расчета  $1$  душевая сетка на  $4$  места единовременной пропускной способности и площадь  $0,72$  м<sup>2</sup> на одно место единовременной пропускной способности, но не менее  $4$  м<sup>2</sup>.

При выходе из душевых оборудуется проходной на обходную дорожку ножной душ размером не менее  $0,8$  м длиной и  $0,1-0,15$  м глубиной.

77. В плавательных бассейнах должна быть оборудована приточно-вытяжная вентиляция. Температура воздуха в залах с ваннами плавательных бассейнов должна быть  $+31 - +32^\circ\text{C}$  (на  $1-2^\circ\text{C}$  выше температуры воды), в раздевальных и душевых  $+25 - +26^\circ\text{C}$ . Расчетная кратность воздухообмена должна составлять не менее  $50$  куб. м/час на одного воспитанника.

Подвижность воздуха в залах с ваннами плавательного бассейна не должна превышать  $0,2$  м/сек., относительная влажность –  $50-65\%$ .

78. При системе рециркуляции воды в плавательном бассейне должен быть обеспечен постоянный приток свежей воды не менее  $10\%$  ее объема в сутки, при этом продолжительность полной смены воды в плавательном бассейне должна быть не более  $8$  часов. Спуск воды и дезинфекция ванн плавательных бассейнов при таком режиме проводится один раз в  $7-10$  дней.

79. Вода, подаваемая в ванны рециркуляционных плавательных бассейнов, должна быть обеззаражена. В плавательных бассейнах с непрерывным притоком свежей воды (без рециркуляции воды) в количестве  $25\%$  объема воды в час дополнительное применение средств дезинфекции не требуется.

Температура воды в плавательном бассейне предусматривается  $+30 - +31^\circ\text{C}$ .

Методы обеззараживания, используемые для обеззараживания воды, реагенты, объем и кратность контроля, порядок отбора проб воды для лабораторных исследований должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к плавательным бассейнам и аквапаркам.

80. Не реже одного раза в месяц должна проводиться генеральная уборка помещений и ванны плавательного бассейна с профилактическим ремонтом и дезинфекцией.

81. Перед каждым занятием плаванием проводится контроль за температурой и относительной влажностью воздуха в зале с ванной плавательного бассейна, раздевальных, температурой воды в ванне плавательного бассейна и содержанием в ней остаточного средства дезинфекции.

82. Дезинфекция чаши ванны плавательного бассейна проводится после слива воды и механической очистки методом двукратного орошения с расходом дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией по применению. Время экспозиции дезинфицирующего раствора в зависимости от его концентрации рассчитывается в соответствии с инструкцией, но не должно составлять менее одного часа.

Одновременно с уборкой помещений плавательного бассейна должна проводиться дезинфекция обходных дорожек, пола, скамеек в раздевальных, ковриков, дверных ручек, поручней.

83. Для посещения плавательного бассейна у каждого воспитанника должны быть купальные принадлежности (плавки, резиновая шапочка, полотенце, мыло, губка) и расческа.

После однократного использования купальные принадлежности обрабатываются в домашних условиях или в учреждении дошкольного образования (полотенца и плавки стираются в прачечной, шапочки и губки обрабатываются дезинфицирующим раствором, затем тщательно промываются).

84. При проведении занятий плаванием в плавательном бассейне должны соблюдаться следующие требования:

перед началом и после занятий проводится помывка воспитанников в душе (температура воды 36–37 °С);

занятия плаванием должны быть организованы по подгруппам с количеством 10–12 воспитанников;

одновременные занятия плаванием в двух подгруппах могут проводиться в ваннах плавательного бассейна шириной 6 м и длиной 10–12,5 м и при наличии двух педагогических работников;

длительность занятий плаванием предусматривается от 15 до 30 минут (в зависимости от возраста воспитанников);

перерывы между занятиями плаванием устанавливаются продолжительностью 25–30 минут;

занятия должны проводиться не ранее чем через 30–40 минут после приема пищи:

утром с 7.30 до 8.30 после легкого завтрака;

с 9.30 до 12.30 после завтрака;

с 15.15 до 17.00 после дневного сна.

85. Состав помещений теплопроцедур с обогревочной камерой учреждения дошкольного образования предусматривает наличие:

раздельных для мальчиков и девочек раздевалок и душевых;

помещения обогревочной камеры площадью не менее 10 м<sup>2</sup>;

помещения охлаждения площадью из расчета не менее 2 м<sup>2</sup> на одно место в обогревочной камере.

86. В помещениях теплопроцедур с обогревочной камерой обогревочная камера оборудуется тремя полками высотой 40 см каждая (при этом верхняя полка на расстоянии не менее 1,2 м от потолка), помещения охлаждения – кушетками, душевые – легко моющимися полочками для мыла и вешалками для полотенец.

87. Стены и потолки обогревочной камеры должны быть обиты сухим, хорошо абсорбирующим деревом лиственных пород без сучков и смолы (тополь, осина, ольха, береза), без лакокрасочного покрытия.

Полы в помещениях теплопроцедур с обогревочной камерой предусматриваются с отделкой несколькими облицовочными плитками светлых тонов и с уклоном к сливным канализационным трапам.

88. Для уборки помещений теплопроцедур с обогревочной камерой должны быть предусмотрены поливочные краны холодной и горячей воды с отводом сточных вод через канализационные трапы.

Уборка (смывание пола горячей водой) помещений тепलोпроцедур с обогревочной камерой проводится после каждого посещения, а в конце дня – с обработкой дверей, стен, полов, шкафов для одежды, кушеток, радиаторов отопления горячим мыльно-содовым раствором или средствами дезинфекции, не имеющими запаха.

89. Помещения теплопроцедур с обогревочной камерой могут посещать воспитанники с 3-летнего возраста с разрешения и с рекомендациями по режиму врача-педиатра участкового (врача общей практики).

90. При посещении помещений теплопроцедур с обогревочной камерой должны соблюдаться следующие требования:

перед посещением обогревочной камеры воспитанники должны принять душ и насухо вытереться полотенцем;

температура воздуха в обогревочной камере должна быть не более +60 °С;

в обогревочной камере воспитанники находятся в положении лежа и в головном уборе (хлопчатобумажная шапочка или косынка);

продолжительность пребывания воспитанников в обогревочной камере при первых посещениях предусматривается не более 4–5 минут, может увеличиваться постепенно до 5–7 минут для 3–4-летних воспитанников, до 7–10 минут – для 5–7-летних воспитанников;

пребывание воспитанников в обогревочной камере должно чередоваться с разнообразными видами охлаждения (плавание в плавательном бассейне с температурой воды +25 °С в течение 1–1,5 минуты; пребывание в махровом халате или полотенце в помещении с температурой воздуха +20 – +25 °С в течение 5–7 минут; обливание в душе или из шланга без сильного напора водой температурой 25 °С и другое);

в помещениях теплопроцедур с обогревочной камерой одновременно может находиться не более 10 воспитанников, в том числе в обогревочной камере – 5–6 воспитанников, под присмотром не менее двух взрослых (медицинская сестра, воспитатель);

после посещения обогревочной камеры воспитанники должны отдохнуть в течение 20–30 минут.

## **ГЛАВА 7**

### **ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЯ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

91. Помещения учреждения дошкольного образования оборудуются мебелью детской дошкольной (столы, стулья, кровати, шкафы, настенные доски), соответствующей росту и возрастным особенностям воспитанников, требованиям настоящих Санитарных норм и правил и произведенной в соответствии с техническими нормативными актами, содержащими обязательные к исполнению требования.

Основные размеры столов и стульев должны соответствовать приложению 6 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

92. Столы и стулья в игральные и групповых с зонами отдыха устанавливаются по числу воспитанников в группах. Стулья должны быть в комплекте со столом одного размера (группы) и маркировки.

При расстановке столов для занятий должны соблюдаться следующие требования:

столы устанавливаются у светонесущей стены при левостороннем освещении;

четырёхместные столы устанавливаются не более чем в 2 ряда, двухместные столы – не более чем в 3 ряда;

расстояние между рядами столов должно быть не менее 0,5 м;

расстояние первого ряда столов от светонесущей стены предусматривается 1 м;

расстояние от первых столов до настенной доски должно обеспечить угол рассматривания в 35°, что обеспечивается расстоянием в 1,6–2,4 м (при использовании доски во время занятий);

высота подвеса нижнего края настенной доски (размером 0,75 x 1,5 м<sup>2</sup>) должна быть на уровне 0,7–0,8 м от пола.

93. Рассаживание воспитанников за столами должно проводиться с учетом состояния здоровья воспитанников, имеющих у них функциональных нарушений слуха, остроты зрения.

Корректировка рассаживания воспитанников проводится не реже двух раз в год.

Воспитанников с ведущей левой рукой рассаживают за столом парами или по одному либо слева от воспитанника с ведущей правой рукой.

При организации занятий в форме «занятие-игра» могут использоваться другие варианты расстановки столов и стульев, при этом должны соблюдаться требования по освещенности, подбору мебели соответственно росту воспитанников.

В каждой группе должна быть схема рассадки воспитанников.

94. Мольберты и столы для рисования в учреждении дошкольного образования размещают у светонесущей стены при левостороннем освещении. Угол наклона мольберта должен регулироваться от 60 до 75°, рабочая плоскость стола для рисования – от 0 до 75°.

При невозможности расстановки столов для рисования у светонесущей стены должно предусматриваться дополнительное искусственное освещение.

95. При наличии в учреждении дошкольного образования персональных электронно-вычислительных машин (далее – ПЭВМ) оборудование рабочих мест воспитанников должно соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к видеодисплейным терминалам, электронно-вычислительным машинам и организации работы.

96. При просмотре телевизионных передач в учреждении дошкольного образования должны соблюдаться следующие требования:

размер экрана телевизора по диагонали должен быть не менее 51–61 см;

высота установки телевизора должна составлять 1–1,3 м от пола;

расстояние от экрана телевизора до воспитанников (зрителей) должно составлять от 4 до 6 м;

стулья должны устанавливаться в 4–5 рядов (из расчета на одну группу воспитанников) при расстоянии между рядами 0,5–0,6 м.

97. При оборудовании спальных помещений учреждений дошкольного образования должны соблюдаться следующие требования:

спальни оборудуются индивидуальными для каждого воспитанника кроватями;

для воспитанников в возрасте до 3 лет кровати предусматриваются с переменной высотой ложа и ограждением, длиной не менее 120 см и шириной 60 см;

для воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет длина кровати должна быть не менее 140 см, ширина – 60 см;

расположение кроватей должно обеспечить удобство подхода к ним и возможность уборки спального помещения;

ширина проходов между кроватями должна составлять не менее 45 см, минимальное расстояние между кроватями предусматривается 30 см.

В группах для воспитанников в возрасте от 3 лет и старше могут использоваться двухъярусные кровати с ограждением ложа второго яруса высотой не менее 30 см.

Запрещается оборудование спален раскладушками, а спален для воспитанников в возрасте до 3 лет и в группах с круглосуточным пребыванием воспитанников – и двухъярусными кроватями.

98. Приемные, раздевальные групповых ячеек оборудуются шкафами для верхней одежды воспитанников и работников учреждения дошкольного образования с устройством для просушки одежды и обуви.

Конструкция шкафов для верхней одежды должна предусматривать индивидуальные ячейки с полками для головных уборов, обуви, вешалки для верхней одежды.

99. Высота установки санитарного оборудования в туалетных, душевых учреждений дошкольного образования, считая от пола до борта санитарного оборудования, должна составлять:

умывальников для воспитанников в возрасте до 3 лет и воспитанников в возрасте от 3 до 4 лет – 40 см;

умывальников для воспитанников в возрасте от 4 до 6 лет – 50 см;

ванн на постаментах – 60 см;

глубокого душевого поддона (при высоте расположения душевой сетки над днищем поддона 1,5 м) – 60 см;

мелкого душевого поддона (при высоте расположения душевой сетки над днищем поддона 1,6 м) – 30 см.

Душевые сетки предусматриваются с гибким шлангом.

100. В туалетных устанавливаются настенные вешалки с индивидуальными ячейками для хранения полотенец и предметов личной гигиены воспитанников, закрывающиеся хозяйственные шкафы для хранения уборочного инвентаря и хозяйственных принадлежностей, а в туалетных для групп воспитанников в возрасте до 3 лет – дополнительно шкафы с отдельными ячейками для хранения индивидуальных горшков.

101. Стационарное оборудование в групповых ячейках должно быть надежно закреплено к стене или полу.

Использование и хранение в помещениях с пребыванием воспитанников неисправного оборудования, мебели и инвентаря не допускается.

102. Безопасность используемых в учреждении дошкольного образования строительных, в том числе отделочных, материалов, мебели, игр и игрушек, наглядных пособий, ПЭВМ, электросветильников, торгово-технологического и холодильного оборудования, посуды и кухонного инвентаря должна быть подтверждена соответствующим документом.

## **ГЛАВА 8**

### **ТРЕБОВАНИЯ К ПРИЕМУ ВОСПИТАННИКОВ В УЧРЕЖДЕНИЕ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

103. При оформлении воспитанника в учреждение дошкольного образования или после перенесенного заболевания представляется медицинская справка о состоянии здоровья, выданная организацией здравоохранения в соответствии с постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июля 2010 г. № 92 «Об установлении форм «Медицинская справка о состоянии здоровья», «Выписка из медицинских документов» и утверждении Инструкции о порядке их заполнения» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., № 209, 8/22699).

104. Ежедневно воспитателями должен проводиться утренний прием воспитанников, предусматривающий опрос родителей о самочувствии воспитанника и визуальную оценку состояния его здоровья. При подозрении на заболевание воспитанник направляется на осмотр к медицинскому работнику для принятия решения о возможности допуска в учреждение дошкольного образования.

Воспитанника должны принимать в группу учреждения дошкольного образования чистым и опрятно одетым.

Использование ртутных термометров в групповых ячейках, в том числе для проведения термометрии тела при утреннем приеме воспитанников, запрещается.

Выявленные в течение дня больные воспитанники должны быть изолированы от здоровых воспитанников в медицинский изолятор до прихода родителей или госпитализации.

## ГЛАВА 9

### ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ И ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЯ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

105. Территория учреждения дошкольного образования должна содержаться в чистоте.

Уборка территории проводится ежедневно утром (до прихода воспитанников) и по мере загрязнения в течение дня.

При сухой и жаркой погоде не менее двух раз в день перед уборкой территории проводится поливка земельного участка учреждения дошкольного образования.

В зимнее время игровые площадки и дорожки должны быть расчищены от снега и посыпаны песком.

Установленное на территории игровое и физкультурное оборудование должно ежедневно протираться.

106. Площадка для сбора мусора учреждения дошкольного образования должна содержаться в чистоте.

Количество мусоросборников должно быть предусмотрено из расчета заполнения не более 2/3 объема в день, мусоросборники должны очищаться своевременно.

Удаление пищевых отходов должно проводиться ежедневно. Емкости для пищевых отходов после освобождения очищаются, промываются с применением моющих средств, ополаскиваются водой и просушиваются.

107. Песок для наполнения песочниц учреждения дошкольного образования завозится из специально установленных для этого мест с подтверждающими документами о содержании в нем природных радионуклидов и солей тяжелых металлов (свинец, кадмий). Песок должен быть чистым, без посторонних примесей.

Ежегодно в весенний период, а также по эпидемическим показаниям и при видимом загрязнении должна проводиться смена песка в песочницах.

Перед игрой песок должен быть слегка увлажнен и перелопачен.

На ночь песочницы должны закрываться крышками.

108. У входов в здание учреждения дошкольного образования устанавливаются устройства для очистки обуви и урны для сбора мусора, которые должны периодически очищаться.

109. Помещения учреждений дошкольного образования должны содержаться в чистоте:

109.1. уборка помещений проводится ежедневно влажным способом с использованием моющих средств в соответствии с инструкцией по их применению при открытых окнах или фрамугах;

109.2. в помещениях пищеблока ежедневно проводится мытье полов, удаление пыли и паутины, вытирание отопительных приборов и не менее одного раза в неделю – мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

При уборке мест хранения хлеба в помещениях пищеблока крошки должны сметаться специальными щетками, полки тщательно протираться 1%-м раствором столового уксуса;

109.3. в основных помещениях групповых ячеек:

полы моются не менее двух раз в день (один раз – с обязательным отодвиганием мебели) в условиях отсутствия воспитанников;

мебель детская дошкольная, радиаторы, подоконники протираются хозяйственными салфетками (влажной ветошью);

детские шкафчики для одежды ежедневно протираются и один раз в неделю моются;

109.4. в туалетных групповых ячеек, санузлах медицинского изолятора и санузлах раздевальных плавательного бассейна:

полы, унитазы и сиденья на них моются по мере загрязнения (но не менее трех раз в день в группах для детей в возрасте от 3 до 7 лет, после каждого высаживания воспитанников на горшки – в группах для детей в возрасте до 3 лет);

индивидуальные горшки моются после каждого их использования ершами под проточной водой с применением моющих средств;

ерши для мытья унитазов и горшков после использования дезинфицируются и хранятся в емкостях;

109.5. столы в помещениях групповой ячейки и в общей столовой моются до и после каждого приема пищи выделенной ветошью (салфетками), стулья протираются по мере загрязнения (но не менее одного раза в день);

109.6. ковры ежедневно очищаются пылесосом или влажной щеткой, при генеральной уборке – выколачиваются на территории хозяйственной зоны;

109.7. оконные проемы моются с очисткой стекол с наружной (не менее 3–4 раз в году) и с внутренней (не менее одного раза в месяц) сторон. Жалюзи должны мыться не реже одного раза в месяц;

109.8. жалюзийные решетки вентиляционных систем должны систематически очищаться от пыли, быть открыты и прикрываться только при резком перепаде температур воздуха в помещениях учреждения дошкольного образования и снаружи;

109.9. в залах для музыкальных занятий и занятий по физической культуре, помещениях детского творчества влажная уборка проводится после каждого занятия.

110. Уборочный инвентарь (емкости, салфетки, ветошь, швабры) выделяется для соответствующих функциональному назначению групп помещений: для помещений групповой ячейки; туалетных в групповых ячейках, других туалетов; зала для музыкальных занятий; зала для занятий по физической культуре; помещений плавательного бассейна; помещений теплопроцедур с обогревочной камерой; помещений медицинского назначения; помещений пищеблока; помещений прачечной; административно-хозяйственных помещений и коридоров.

Уборочный инвентарь (емкости, салфетки, ветошь) должен предусматриваться отдельным для уборки пола и поверхностей выше пола, должен иметь соответствующую маркировку и храниться в хозяйственных шкафах в туалетных групповых ячеек и в отведенных местах в учреждении дошкольного образования.

Уборочный инвентарь (емкости, салфетки, ветошь, швабры) для туалетных в групповых ячейках, санузлах в учреждении дошкольного образования должен иметь четкую яркую цветовую маркировку и храниться в хозяйственных шкафах в туалетных групповых ячеек с соответствующим разграничением от другого уборочного инвентаря и других туалетов.

Уборочный инвентарь, предназначенный для одной групповой ячейки, переносить в другую групповую ячейку запрещается.

111. Игрушки, за исключением мягконабивных, перед использованием и по мере загрязнения, но не реже одного раза в день, должны мыться щеткой с применением моющих средств под теплой проточной водой в посудомоечных ваннах, затем высушиваться в буфетных или на столах. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

Мягконабивные игрушки ежедневно в конце дня должны подвергаться дезинфекции в течение 30 минут бактерицидными лампами, установленными на расстоянии 25 см от игрушек. Чистка мягконабивных игрушек проводится согласно инструкции организации-изготовителя.

Использование мягконабивных игрушек для игр воспитанников в группах для детей в возрасте до 3 лет и медицинском изоляторе запрещается.

Игрушки для игры на улице в конце дня моются непосредственно на территории учреждения дошкольного образования с помощью поливочных шлангов.

В учреждении дошкольного образования должны быть емкости для дезинфекции игрушек в случае осложнения эпидемической ситуации.

112. Мытье кухонной посуды в пищеблоке, кухонной и столовой посуды в групповых ячейках должно проводиться после каждого приема пищи ручным способом (с помощью щеток с ручкой, губок) или механическим способом.

113. Моечные ванны должны быть промаркированы, пролитрованы с наружной стороны, укомплектованы пробками промышленного производства, иметь смесители горячей и холодной воды, воздушные разрывы не менее 20 мм в местах присоединения их к канализации.

114. Кухонная посуда и кухонный инвентарь моются в двух производственных ваннах или бытовой ванне, оборудованной гибким шлангом с душевой насадкой, с соблюдением следующих требований:

пищеварочные котлы очищаются от остатков пищи, моются в горячей воде (45–50 °С) с добавлением моющих средств, ополаскиваются горячей водой температурой не ниже 65 °С и просушиваются на стеллажах;

мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки и другое) после мытья горячей водой (50 °С) с добавлением моющих средств ополаскиваются горячей водой не ниже 65 °С, а затем просушиваются на решетчатых металлических стеллажах;

после мытья металлический кухонный инвентарь и детали технологического оборудования прокаливаются в жарочных шкафах в течение 2–3 минут или просушиваются в сушильных шкафах;

щетки, губки для мытья кухонной посуды, инвентарь в конце рабочего дня должны быть прокипячены в течение 15 минут;

щетки, губки, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в промаркированных емкостях в специально отведенном месте.

115. Посуда в групповых ячейках моется в установленных в буфетных двухгнездных производственных ваннах с соблюдением следующих требований:

первой моется чайная посуда, затем – столовая посуда и столовые приборы;

перед мытьем посуда очищается от остатков пищи;

посуда моется горячей водой в первой ванне (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств, затем ополаскивается горячей проточной водой (не ниже 65 °С) во второй ванне и просушивается на полках-решетках;

щетки, губки после мытья посуды моются, просушиваются и хранятся в сухом виде в промаркированных емкостях.

116. Столовые приборы в групповых ячейках хранятся в вертикальном положении ручками вверх в кассетах, которые должны ежедневно промываться.

Хранение столовых приборов навалом на подносах и тарелках запрещается.

117. Ежемесячно (на пищеблоке еженедельно) и по эпидемическим показаниям должна проводиться генеральная уборка всех помещений учреждения дошкольного образования с применением моющих средств и средств дезинфекции.

118. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация в учреждениях дошкольного образования проводятся в соответствии с требованиями:

санитарных норм и правил, устанавливающих порядок осуществления дезинфекционной деятельности;

нормативных правовых актов, регламентирующих дезинфекционную, дезинсекционную и дератизационную деятельность.

119. Безопасность используемых в учреждениях дошкольного образования моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации.

Моющие средства и средства дезинфекции должны храниться в промаркированных емкостях в недоступном для воспитанников месте.

Запас средств дезинфекции хранится в выделенных помещениях, оборудованных механической вентиляцией, полы и стены помещений должны быть выполнены из материалов, допускающих влажную уборку и мытье. Температура воздуха в помещении должна быть от 0 до +20 °С. Средства дезинфекции должны быть защищены от воздействия прямых солнечных лучей.

120. Профилактическая дезинфекция проводится помощниками воспитателей при контроле медицинского работника или лица, его заменяющего.

121. При возникновении в учреждении дошкольного образования инфекционных заболеваний, в период сезонного подъема инфекционных заболеваний или при эпидемическом неблагополучии в административно-территориальной единице проводится комплекс санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий (карантин, дезинфекция, профилактические прививки и другое), направленных на предупреждение распространения инфекции.

122. В учреждениях дошкольного образования наличие грызунов, тараканов, мух и других видов насекомых не допускается.

Окна в помещениях пищеблока, прачечной, туалетных и других помещениях учреждения дошкольного образования в теплое время года должны быть засетчены для предотвращения залета мух.

123. В буфетной каждой групповой ячейки выделяются специальные емкости для сбора пищевых отходов с крышками, которые после каждого принятия детьми пищи очищаются, моются с моющим средством, ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

124. В учреждениях дошкольного образования должно быть более чем два комплекта постельного белья, чехлов на матрацники, полотенце из расчета на одного воспитанника. Постельное белье и полотенца маркируются и закрепляются за каждым воспитанником.

Смена постельного белья, полотенце должна проводиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

Чистое белье доставляется в групповые ячейки в мешках.

Белье и пеленки после употребления собираются в специальные емкости или клеенчатые мешки и доставляются в кладовую грязного белья прачечной. Матерчатые мешки после использования должны стираться, клеенчатые – обрабатываться моющим раствором.

Постельные принадлежности (матрацники, подушки, одеяла, спальные мешки) проветриваются во время каждой генеральной уборки непосредственно в спальнях при открытых окнах, периодически – на территории учреждения дошкольного образования. При необходимости постельные принадлежности должны подвергаться химической чистке.

125. Работники учреждения дошкольного образования должны приходить на работу в чистой, опрятной одежде, перед началом работы тщательно вымыть руки, сменить обувь, а работники пищеблока, постирочной, помощники воспитателей, медицинские работники должны надеть чистую санитарную одежду.

При посещении санитарного узла работники должны снять санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения санитарного узла тщательно вымыть руки с применением жидких моющих средств и антисептических средств.

126. При приготовлении пищи работники пищеблока должны соблюдать следующие требования:

- подобрать волосы под колпак;
- снять ювелирные украшения, часы;
- не застегивать санитарную одежду булавками;
- не курить;

не принимать пищу на рабочем месте (для приема пищи должно быть специально отведено помещение или место);

руки должны быть чистыми, ногти коротко острижены и не покрыты лаком;  
соблюдать иные требования, установленные законодательством.

127. При нарезке готовых продуктов, выдаче и порционировании блюд как в пищеблоке, так и в групповых, работники должны использовать одноразовые перчатки.

Смена одноразовых перчаток производится каждый раз после использования.

128. Комплект санитарной одежды работников учреждения дошкольного образования включает:

для помощника воспитателя – передник (или халат) и косынку для получения и раздачи пищи, халат для работы в группе и халат для уборки санитарного узла, два клеенчатых фартука;

для медицинского работника и работника прачечной – халат.

Комплект санитарной одежды медицинского работника и работника пищеблока включает также колпак.

129. Санитарная одежда для работы в помещениях групповых ячеек маркируется по назначению и хранится в местах ее использования. Санитарная одежда работников пищеблока хранится в гардеробной пищеблока.

Смена санитарной одежды должна проводиться по мере загрязнения (но не реже одного раза в неделю для работников групп и постирочной и одного раза в два дня для работников пищеблока).

Хранение работниками учреждений дошкольного образования верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей совместно с санитарной одеждой, одевание верхней или какой-либо одежды на санитарную одежду запрещаются.

130. Работники пищеблока учреждения дошкольного образования должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья и членов своей семьи в журнале по форме согласно приложению 7 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

О появлении признаков заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов работники пищеблока должны сообщать руководителю учреждения дошкольного образования или медицинскому работнику.

Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами и ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей (или при подозрении на заболевание) к работе в пищеблоке не допускаются.

## **ГЛАВА 10**

### **ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ И ОБОРУДОВАНИЮ ПИЩЕБЛОКА УЧРЕЖДЕНИЯ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

131. Производственные помещения, размещение торгово-технологического оборудования в пищеблоке учреждения дошкольного образования должны обеспечивать соблюдение поточности технологического процесса приготовления пищи.

Торгово-технологическое оборудование в пищеблоке должно предусматриваться электрическое.

Для измельчения продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – пищевые продукты) предусматривается не менее двух электроприводов (для сырых и вареных пищевых продуктов).

Для приготовления блюд лечебного (диетического) питания выделяются пароварочные кастрюли или специальное технологическое оборудование.

В пищеблоке должен своевременно проводиться ремонт или замена неисправного торгово-технологического, холодильного и другого оборудования.

132. Для обработки пищевых продуктов должны устанавливаться столы цельнометаллические либо с покрытием из нержавеющей стали или дюралюминия.

Для обработки сырого мяса и рыбы используются столы, покрытые оцинкованным железом и с закругленными углами.

Для разделки теста устанавливаются деревянные, гладко выструганные, без трещин столы.

133. Для разделки пищевых продуктов используются специальные ножи и разделочные доски из твердых пород дерева (ясень, береза, клен, дуб).

Разделочные доски должны быть гладко выструганные, без щелей и зазоров.

Разделочные доски и специальные ножи должны иметь четкую маркировку, выполненную выжиганием или выпиливанием, в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ» – сырое мясо, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «Гастрономия», «ВО» – вареные овощи, «Зелень», «Салат», «КО» – квашеные овощи, «Сельдь», «Х» – хлеб.

Разделочные доски хранятся установленными на ребро в специальных металлических кассетах непосредственно на рабочих местах поваров или в моечной.

134. Для приготовления пищи используется кухонная посуда из нержавеющей стали, алюминиевая, эмалированная, чугунная (сковороды, горшки), железная нелуженая (противни) и хранится на специальных полках или стеллажах, мелкий инвентарь – в шкафах.

Для доставки пищи в групповые ячейки используется кухонная посуда из нержавеющей стали или эмалированная и хранится в буфетных.

Столовая посуда используется фаянсовая, из нержавеющей стали, чайная – фаянсовая, фарфоровая, стеклянная, столовые приборы – из нержавеющей стали. Посуда должна быть индивидуальной для каждой группы и храниться в буфетных групповых ячеек в специальных шкафах-сушилках.

Кухонная, столовая, чайная посуда и столовые приборы могут использоваться из других материалов в случае их устойчивости к действию средств дезинфекции.

Алюминиевая кухонная посуда может использоваться только для приготовления и временного (до 1 часа) хранения пищи.

Также может использоваться пластмассовая посуда для временного хранения сырых пищевых продуктов (в том числе транспортировки), хранения сухих пищевых продуктов, в качестве столовой посуды одноразового использования.

135. Использование кухонной, столовой, чайной посуды и столовых приборов с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью, а также столовой посуды и столовых приборов из алюминия запрещается.

Запрещается использование ломанного кухонного инвентаря, а также деревянного с трещинами и заусеницами.

В учреждении дошкольного образования должен предусматриваться запас кухонной, столовой, чайной посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря для своевременной замены.

136. В пищеблоке учреждения дошкольного образования должны быть:

выделены пищеварочные котлы для супов (первых блюд), горячих (вторых) блюд и напитков;

выделены отдельные весы для взвешивания сырых пищевых продуктов;

вымерены пищеварочные котлы для супов (первых блюд), горячих (вторых) блюд и напитков (третьих блюд) с отметкой в литрах или килограммах;

вымеренные черпаки и гарнирные ложки с отметкой в миллилитрах и граммах;

выделены весы для взвешивания вторых блюд, закусок (салатов), мясной гастрономии.

Вымеренные черпаки и гарнирные ложки должны быть и в буфетных групповых ячеек.

137. Транспортировку пищевых продуктов в учреждения дошкольного образования необходимо проводить специальными транспортными средствами в условиях,

обеспечивающих сохранность пищевых продуктов и предотвращающих их загрязнение, при строгом соблюдении товарного соседства сырых и готовых пищевых продуктов.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов по мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц, моются и дезинфицируются.

Транспортировка овощей проводится отдельно от других пищевых продуктов.

Транспортировка особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов должна проводиться изотермическим или охлаждаемым транспортом с соблюдением установленных температурных режимов транспортировки в таре производителя либо закрытой маркированной таре поставщика.

Тара должна использоваться строго по назначению, после использования промываться горячей водой с использованием моющих средств, высушиваться и храниться в местах, недоступных загрязнению.

При транспортировке пищевых продуктов запрещается перетаривание молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости.

138. На пищевые продукты, поступающие в учреждение дошкольного образования, должны быть сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность.

Сопроводительные документы должны сохраняться до конца реализации пищевых продуктов.

139. К приему в учреждение дошкольного образования и использованию в питании воспитанников не допускаются следующие пищевые продукты:

- мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства;
- непотрошенная птица;
- паштеты мясные;
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- закусочные консервы рыбные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, в маринаде или в желе, консервы-паштеты, рыбо-растительные консервы, шпроты и другие);
- закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных);
- мясо и яйца водоплавающей птицы (утиные, гусиные);
- куриные яйца из инкубатора (миражные), яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также яйца из организаций сельскохозяйственного назначения, неблагополучных по сальмонеллезам;
- газированные и тонизирующие напитки;
- натуральный кофе;
- чипсы, острые сухарики;
- грибы;
- консервы с нарушением герметичности, бомбажем, деформированные;
- крупа, мука, сухофрукты и другие пищевые продукты, поврежденные амбарными вредителями;
- овощи, фрукты и ягоды с признаками гниения;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества, особо скоропортящиеся и скоропортящиеся пищевые продукты на истечении срока годности.

140. Пищевые продукты в учреждениях дошкольного образования хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды.

Сроки годности, условия хранения пищевых продуктов должны соблюдаться в соответствии:

с установленными сроками годности и условиями хранения согласно государственным стандартам, техническим условиям или технологической документации (рецептура, техническое описание) на конкретное наименование пищевого продукта;

с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для проведения лабораторных исследований и государственной санитарно-гигиенической экспертизы сроков годности, хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации.

Складские помещения должны быть оборудованы термометрами для контроля температурного режима и психрометрами для определения влажности.

Кладовщик должен вести журнал по контролю за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, по форме согласно приложению 8 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

141. Не допускается совместное хранение:

сырых пищевых продуктов или полуфабрикатов с готовыми пищевыми продуктами и кулинарными изделиями. При наличии одной холодильной камеры, а также в холодильнике суточного запаса пищевых продуктов допускается совместное хранение сырых и готовых продуктов, скоропортящихся пищевых продуктов с соответствующим разграничением;

пищевых продуктов с непищевыми товарами, моющими средствами и средствами дезинфекции, тарой;

испорченных пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами;

хранение рядом с другими пищевыми продуктами продуктов с сильным запахом (сельдь, специи и другое);

хранение яиц рядом с готовой продукцией;

хранение в доготовочных помещениях пищеблока необработанных яиц в кассетах.

142. Особо скоропортящиеся и скоропортящиеся продукты должны храниться в условиях холода (холодильные камеры, холодильники) при температуре от +2 до +6 °С.

Холодильные камеры оборудуются стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости – подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали для подвешивания колбас, оснащаются приборами контроля за температурным режимом, маркируются соответственно назначению.

143. При хранении пищевых продуктов должны соблюдаться следующие требования:

143.1. птица, мясо мороженое или охлажденное, рыба мороженая (филе рыбное) хранятся в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках;

143.2. готовые мясные продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое) хранятся в таре поставщика или производственной промаркированной таре;

143.3. масло сливочное хранится на полках в таре или брусками, завернутыми в пергамент;

143.4. сыры крупнобрусковые хранятся на чистых деревянных стеллажах без тары, мелкобрусковые – на полках в таре или на чистых деревянных настилах. При укладывании кругов сыра один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры;

143.5. молочная продукция (сметана, творог, молоко, кефир и другое) хранится в потребительской или транспортной таре предприятия-изготовителя, ее разлив (перекладывание) при транспортировке в промежуточные емкости запрещается;

143.6. яйца хранятся в коробах или лотках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях при температуре не выше +20 °С или в холодильном оборудовании для сырой продукции;

143.7. сыпучие пищевые продукты хранятся в сухом складском помещении пищеблока в чистых ларях или емкостях с плотно закрывающимися крышками или в

мешочной таре, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола и 20 см от стены. Запас сыпучих пищевых продуктов должен предусматриваться не более чем на 30 дней;

143.8. хлеб хранится (раздельно черный и белый) на полках или в шкафах. Расстояние нижней полки от пола должно быть не менее 35 см, дверцы в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции;

143.9. зелень хранится в очищенном виде, разложенной на стеллажах в холодильной камере для готовой продукции;

143.10. свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся в сухом, темном вентилируемом помещении или овощехранилище или в холодильной камере (холодильнике) при температуре от +1 до +10 °С.

В овощехранилище картофель и овощи закладываются слоем не более 1,5 м, свежая капуста хранится на стеллажах, квашеные овощи – в бочках.

Допускается хранение картофеля и других корнеплодов, свежей капусты в овощном цехе в течение 3–5 дней;

143.11. в целях профилактики распространения острых кишечных инфекций, в том числе иерсиниозной инфекции, загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы свежие) хранятся раздельно от остальной группы овощей, фруктов, ягод и других пищевых продуктов.

Перед загрузкой овощей в овощехранилище на хранение проводится его очистка, дезинфекция, ремонт (при необходимости) и мероприятия по предупреждению проникновения грызунов.

## **ГЛАВА 11**

### **ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ УЧРЕЖДЕНИЯ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

144. Питание воспитанников в учреждениях дошкольного образования должно быть организовано на основе примерных двухнедельных рационов, разработанных с учетом требований настоящих Санитарных норм и правил.

145. Примерные двухнедельные рационы должны разрабатываться на основании норм потребления пищевых веществ и энергии для детей согласно санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь.

Примерные двухнедельные рационы должны также разрабатываться с учетом:

норм питания для соответствующих видов учреждений дошкольного образования и в зависимости от длительности пребывания воспитанников, размещения учреждений дошкольного образования на чистых или на загрязненных радионуклидами территориях, утвержденных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке (далее – Нормы питания);

сезонности (лето-осень, зима-весна);

рекомендуемого объема (массы) блюд согласно приложению 9 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

утвержденных в установленном порядке сборников рецептур блюд для воспитанников раннего и дошкольного возраста, сборников рецептур блюд диетического питания и других технологических нормативных правовых актов.

146. При разработке примерных двухнедельных и дневных или суточных рационов кроме требований, указанных в пункте 145 настоящих Санитарных норм и правил, должны быть учтены следующие требования и принципы детской диететики:

146.1. основные приемы пищи (завтрак, обед, ужин) в течение дня должны предусматриваться через каждые 3,5–4 часа;

146.2. распределение калорийности суточного рациона по отдельным приемам пищи должно составлять:

при 3-разовом питании (9–10,5-часовой режим пребывания) на завтрак – 20–25 % от общей калорийности суточного рациона, обед – 30–35 %, полдник – 25 %, домашний ужин – 20–25 %;

при 4-разовом питании (12-часовой режим пребывания) на завтрак – 20–25 % от общей калорийности суточного рациона, обед – 30–35 %, полдник – 10–15 %, ужин – 20–25 %, домашний ужин – 15 %;

при 24-часовом режиме пребывания за 1 час до сна детям необходимо дать стакан молока или кисломолочного продукта и булочку или печенье (10 % от общей калорийности суточного рациона);

146.3. питание воспитанников должно быть щадящим по химическому составу:

не используются продукты с острым вкусом (хрен, перец красный и черный, горчица, столовый уксус). В рецептурах блюд столовый уксус заменяется лимонной кислотой. Используются вкусовые приправы: петрушка, сельдерей, укроп, лук, чеснок, корица, ванилин;

в рационы не включаются одноименные блюда и гарниры в течение одного дня, а также в течение двух дней подряд;

колбасы и сосиски вареные используются высшего сорта или с маркировкой «Для детей дошкольного и школьного возраста» и не чаще 1 раза в неделю;

используется нежирное мясо: говядина первой категории (мякоть лопатки или тазобедренной части) или телятина, свинина мясная, цыплята-бройлеры, куры или индейка потрошенные первого сорта (мякоть);

для приготовления блюд используется йодированная соль;

используются диетические яйца;

не используются соки и напитки в виде сухих концентратов;

из жиров используются сливочные и растительные масла;

146.4. такие пищевые продукты, как молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и коровье, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары), должны входить в рацион ежедневно (с отклонением  $\pm 10$  % от установленных норм питания), другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – 2–3 раза в неделю. При этом установленные нормы питания по итогам месяца должны быть выполнены, отклонения допускаются на  $\pm 10$  % при условии соблюдения норм потребления пищевых веществ и энергии для детей;

146.5. питание должно быть щадящим по способам приготовления и предусматривать преимущественно варение, тушение, приготовление на пару.

147. Дневной (суточный) рацион воспитанников составляется на основе имеющейся на пищеблоке картотеки рецептур блюд с технологией приготовления.

В случае непоставки тех или иных пищевых продуктов производится замена блюд с учетом норм взаимозаменяемости пищевых продуктов.

Коррективы в дневной (суточный) рацион воспитанников вносятся также в случае неисправности технологического оборудования на период его ремонта или замены.

148. В рецептуре блюда, включенного в дневной (суточный) рацион, должны указываться:

раскладка и вес в «нетто» пищевых продуктов, используемых для приготовления блюда;

выход готового блюда с расчетом пищевой и энергетической ценности;

технология приготовления.

149. Для воспитанников, находящихся на лечебном (диетическом) питании, дневной (суточный) рацион подлежит коррекции в соответствии с рекомендациями врача-педиатра участкового (врача общей практики).

Для воспитанников, получающих данное питание, допускается отклонение от установленных Норм питания по отдельным пищевым продуктам с учетом необходимости их замены.

150. Родители должны быть информированы о дневном рационе воспитанников, рекомендуемом наборе продуктов на домашний ужин и в выходные дни.

151. Ежедневно в учреждении дошкольного образования составляется меню-требование дневного (суточного) рациона, которое должно утверждаться руководителем учреждения дошкольного образования. В составлении меню-требования в пределах компетенции участвуют кладовщик и шеф-повар учреждения дошкольного образования, медицинский работник.

Руководитель учреждения дошкольного образования обеспечивает проведение производственного контроля, в том числе с участием медицинского работника, за соблюдением технологии приготовления пищи, кулинарной обработкой, закладкой в котел пищевых продуктов, выходом готовых блюд, вкусовыми качествами пищи, соблюдением условий хранения и сроков годности (хранения) пищевых продуктов.

152. В учреждениях дошкольного образования должна проводиться круглогодично и ежедневно С-витаминизация дневного или суточного рациона (супов или напитков) из расчета количества аскорбиновой кислоты на порцию согласно установленным Нормам питания.

С-витаминизация дневного или суточного рациона проводится медицинским работником или иным уполномоченным лицом (шеф-повар, повар) в порядке, определенном требованиями правовых актов.

С-витаминизация компотов проводится после их охлаждения до температуры +12 – +15 °С перед раздачей пищи. При С-витаминизации киселей аскорбиновая кислота вводится в крахмальную муку.

В случае получения детьми поливитаминных или витаминно-минеральных комплексов С-витаминизация дневного или суточного рациона не проводится, если содержание витамина С в данных комплексах обеспечивает не менее 80 % суточной потребности в нем воспитанника.

Подогрев С-витаминизированных блюд не допускается.

153. В учреждении дошкольного образования запрещается\*:

использование творога из непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

использование сырого молока и пастеризованного молока в крупной (более 1 кг) таре в натуральном виде без предварительного кипячения\*\*;

изготовление сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов;

макарон с мясным фаршем («по-флотски»), блинчиков (пирожков) с сырым мясным фаршем;

студней, зельцев, паштетов, форшмака из сельди, заливных блюд (мясных и рыбных);

кондитерских изделий с кремом;

кваса, напитков, морсов собственного приготовления;

изделий во фритюре;

окрошки;

яичницы-глазуньи;

приготовление первых блюд на костном бульоне (кроме куриного);

замораживание охлажденных мяса, птицы, рыбы.

---

\*В зависимости от имеющихся условий для приготовления пищи, эпидемической ситуации в учреждении дошкольного образования или на территории по решению главного государственного санитарного врача административно-территориальной единицы перечень продуктов и готовых блюд, запрещенных в питании воспитанников, может быть расширен.

\*\*Молоко и кисломолочные продукты (сметана, творог и другое) в мелкой фасовке (не более 1,0 кг) могут использоваться в питании воспитанников без дополнительной термической обработки.

154. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо выполнять следующие требования:

154.1. пища должна готовиться на каждый прием пищи. Горячие блюда могут находиться на горячей электроплите или электромармите не более 2 часов с момента приготовления;

154.2. обработка сырых и готовых пищевых продуктов проводится на разных производственных столах при использовании соответствующих маркировке разделочных досок и ножей;

154.3. птица, мясо размораживаются в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре.

Рыба размораживается в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде (кроме рыбного филе) с температурой не выше 12 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли (7–10 г на 1 л).

Замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса, птицы, рыбы запрещается;

154.4. индивидуальная упаковка консервированных продуктов промывается проточной водой или протирается ветошью;

154.5. очищенные сырые овощи могут храниться в подсоленной воде не более чем 1,5 часа.

Овощи, предназначенные для салатов, варятся в неочищенном виде.

Неочищенные отварные овощи могут храниться не более 6 часов при температуре от +2 до +6 °С, очищенные отварные овощи – не более 2 часов;

154.6. овощи, фрукты и ягоды, используемые в питании в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень – промываться в охлажденной кипяченой воде. Кочаны капусты перед бланшировкой нарезаются на 2–4 части.

Закуски (салаты) перед заправкой должны храниться при температуре от +2 до +6 °С в течение не более чем 1 часа.

Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их выдачей;

154.7. полуфабрикаты из рубленого мяса, птицы, рыбы должны быть обжарены в течение 3–5 минут с двух сторон в нагретом до кипения жире, а затем доведены до готовности в жарочном шкафу при температуре +250 – +280°С в течение 5–7 минут.

Жарка полуфабрикатов может производиться в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на электроплите при температуре +250 – +270 °С в течение 20–25 минут.

При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут;

154.8. режим термической обработки блюд с использованием пароконвекторного торгово-технологического оборудования должен соответствовать технической документации на данное оборудование;

154.9. при изготовлении супов из вареного мяса или отпуске его с супом измельченное и порционное мясо подвергается вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе или запекание в жарочном шкафу в течение 10 минут при температуре +220 – +250 °С);

154.10. мясной фарш, используемый для начинки пирожков, блинчиков и других мучных изделий, изготавливается из предварительно отваренного или тушеного мяса с последующим обжариванием на противне в течение 5–7 минут;

154.11. яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях) – сначала в 1%-м, а затем в 0,5%-м растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С с последующим ополаскиванием проточной водой.

Заносить и хранить в производственных помещениях для готовой продукции необработанные яйца в кассетах запрещается.

Яйца варят в течение 10 минут после закипания воды;

154.12. смесь для омлета выливается на противень слоем 2,5–3 см и готовится в течение 8–10 минут при температуре в жарочном шкафу +180 – +200 °С.

Творожные запеканки готовятся слоем 3–4 см в жарочном шкафу при температуре +180 – +200 °С в течение 20–30 минут;

154.13. сосиски, вареные колбасы после порционирования очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 минут с момента закипания воды;

154.14. кисели, компоты охлаждаются в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе;

154.15. гарниры (отварные макаронные изделия, рис) должны промываться только горячей кипяченой водой;

154.16. переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков запрещается.

155. В учреждениях дошкольного образования ежедневно должен осуществляться отбор суточных проб каждого приготовленного блюда.

Отбор суточных проб приготовленных блюд производится медицинским работником или иным уполномоченным лицом (шеф-повар, повар) в стерильные емкости с крышками.

Каждое приготовленное блюдо отбирается в отдельную емкость объемом 200–250 мл. Супы, напитки, гарниры (каши, творожное, яичное блюда) отбирают в объеме не менее 100 мл, мясные, рыбные блюда, салаты отбирают в объеме не менее 70–100 г.

Суточные пробы приготовленных блюд хранят в холодильнике для готовой продукции в течение 24 часов при температуре +2 – +6 °С.

Допускается не отбирать суточную пробу приготовленных блюд от партии менее 30 порций. Суточные пробы приготовленных блюд могут отбираться в уменьшенном объеме, но не менее чем 50 граммов, если это предусмотрено выходом приготовленного блюда.

По истечении срока хранения суточные пробы приготовленных блюд утилизируются, емкости тщательно моются с применением разрешенных моющих средств и стерилизуются путем кипячения в течение 15 минут в 2%-м растворе питьевой соды либо 30 минут без добавления питьевой соды.

156. В учреждениях дошкольного образования при организации питания детей должен осуществляться производственный, в том числе лабораторный, контроль за качеством и безопасностью питания в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов.

Кратность лабораторного контроля, перечень исследуемых показателей качества и безопасности приготавливаемой пищи устанавливаются в программе производственного контроля, разрабатываемой руководителем учреждения дошкольного образования в порядке, установленном государственным стандартом Республики Беларусь СТБ 1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», утвержденным постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 19 октября 2010 г. № 60 «Об утверждении, введении в действие, изменении и отмене технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации и общегосударственного классификатора Республики Беларусь», и санитарными нормами и правилами, указанными в части первой настоящего пункта.

Выдача готовой пищи воспитанникам должна проводиться только после снятия проб и записи медицинским работником либо другим членом бракеражной комиссии в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном журнале) по форме согласно приложению 10 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Состав бракеражной комиссии утверждается руководителем учреждения дошкольного образования. В состав бракеражной комиссии в обязательном порядке включается медицинский работник.

Показатели пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд должны соответствовать технологическим картам, рецептурам, меню-раскладкам, разработанным и утвержденным в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

157. По окончании месяца (оптимально – один раз в 7 рабочих дней) медицинским работником (или иным уполномоченным лицом) проводится анализ питания по форме согласно приложению 11 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

158. Прием пищи воспитанниками проводится при выполнении следующих условий:  
помещение перед приемом пищи проветривается;  
столы покрываются чистой скатертью или сервировочными салфетками под каждый прибор. Салфетки используются хлопчатобумажные, льняные или бумажные;

столовая посуда и столовые приборы должны соответствовать возрасту воспитанников;

при раздаче пищи горячие блюда должны быть температурой 50 °С (оптимальная), холодные напитки – комнатной температуры, но не ниже 20 °С, закуски (салаты) – 14–16 °С;

смена блюд производится по очередности их приема, начиная с салата.

159. Питание воспитанников может быть организовано в общей столовой учреждения дошкольного образования при выполнении следующих требований:

график работы столовой должен обеспечивать соблюдение режима дня и режима питания воспитанников;

количество посадочных мест в столовой должно быть не более чем на 50 воспитанников, площадь на одно посадочное место – 1,2 м<sup>2</sup>;

мебель должна быть установлена в соответствии с ростом воспитанников;

для мытья посуды должна быть оборудована моечная с установкой трех посудомоечных ванн (с разводкой горячей воды к каждой моечной ванне) или малогабаритной посудомоечной машины;

должны предусматриваться условия для обеззараживания посуды (достаточный объем ванн, установка сухожарового шкафа);

должно быть не менее трех комплектов столовой посуды на одно посадочное место;

при столовой должен быть предусмотрен санитарный узел для воспитанников с установкой одного унитаза и умывальника.

При регистрации в группе инфекционных заболеваний данная группа переводится на карантинный режим, и кормление воспитанников должно быть организовано в групповой ячейке.

При осложнении эпидемической ситуации функционирование столовой запрещается.

## **ГЛАВА 12**

### **ТРЕБОВАНИЯ К РАСПОРЯДКУ ДНЯ ВОСПИТАННИКОВ УЧРЕЖДЕНИЯ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

160. Распорядок дня воспитанников в учреждении дошкольного образования должен предусматривать:

гигиенически обусловленную длительность сна, бодрствования воспитанников различных возрастных групп;

достаточное пребывание на свежем воздухе;

осуществление оздоровительных и профилактических мероприятий;

проведение образовательного процесса (занятий), включающего рациональное сочетание различных по характеру видов деятельности, умственных и физических нагрузок.

161. Длительность пребывания воспитанников в санаторных яслях-садах, санаторных детских садах должна быть не менее 12 часов в день.

162. Максимальная нагрузка на воспитанников дошкольного возраста на организованных занятиях (далее – занятия), количество и виды занятий, их длительность и место в распорядке дня должны определяться педагогическим работником в соответствии с учебными планами и учебной программой дошкольного образования, разработанными и утвержденными в установленном законодательством порядке, с учетом состояния здоровья, физиологической подготовленности воспитанников.

Длительность занятий с воспитанниками в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 4 лет должна составлять до 10–15 минут, с воспитанниками в возрасте от 4 до 5 лет – до 20–25 минут, с воспитанниками в физкультурные минутки – не менее 1,5–2 минут.

Продолжительность перерывов между занятиями должна быть 10–12 минут. Во время перерывов должны проводиться подвижные игры умеренной интенсивности.

В начале и конце недели должны предусматриваться облегченные по содержанию и умственной нагрузке занятия. Домашние задания во всех группах задаваться не должны.

163. Пребывание воспитанников на открытом воздухе должно предусматриваться не реже двух раз в день общей продолжительностью не менее 3 часов 20 минут – 4 часов в зависимости от режима работы дошкольного учреждения и в соответствии с учебной программой дошкольного образования, утвержденной в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

Во время прогулки должны быть обеспечены двигательная активность воспитанников и рациональная одежда в зависимости от погодных условий, в том числе в зимний период.

Руководитель учреждения дошкольного образования может принимать решение о сокращении длительности (или запрещении) прогулок для воспитанников на открытом воздухе при неблагоприятных погодных условиях (дождь, ураган, другие техногенные чрезвычайные ситуации), а также в условиях скорости движения воздуха более 3 м/сек. и температуре атмосферного воздуха  $-15^{\circ}\text{C}$  и ниже – для воспитанников в возрасте до 3 лет, при температуре атмосферного воздуха  $-18^{\circ}\text{C}$  и ниже – для воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет.

164. Занятия воспитанников дошкольного образования в рамках платных услуг в сфере образования и услуг, сопутствующих получению образования, организуются по группам с учетом следующих требований:

занятия должны проводиться в свободных помещениях групповых, в залах для музыкальных занятий и занятий по физической культуре или в специально оборудованных помещениях;

распорядок дня должен составляться согласно приложениям 12 и 13 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

занятия должны проводиться с учетом состояния здоровья воспитанников;

занятия должны быть организованы для воспитанников не ранее чем с 4–5-летнего возраста;

продолжительность занятия не должна превышать 30 минут;

наполняемость групп должна быть не более 12 воспитанников;

в группах с длительностью пребывания воспитанников 10,5–12 часов занятия должны проводиться после дневного сна и физических упражнений (по физическому воспитанию – после дневного сна) не более двух раз в неделю для воспитанников 4–5-летнего возраста, не более трех раз неделю – для воспитанников 5–6-летнего возраста;

в группах с кратковременным пребыванием воспитанников занятия должны быть организованы в первую или вторую половину рабочего дня дошкольного учреждения, в выходные дни – не более 4–5 раз в неделю для воспитанников 4–5-летнего возраста, не более 5–6 раз в неделю для воспитанников 5–6-летнего возраста;

занятия, в деятельности которых преобладает статический компонент, должны проводиться не более 2 раз в неделю;

при посещении воспитанником нескольких занятий с преобладанием статического компонента они должны чередоваться с занятиями динамического характера;

длительность работы воспитанников с природными материалами (глина, лоза, шишки, соломка), тканью, бумагой, картоном не должна превышать 15 минут.

Организация занятий в приемных, спальнях, оборудованных стационарными кроватями, учреждений дошкольного образования запрещается.

165. Режим занятий воспитанников учреждений дошкольного образования с использованием ПЭВМ должен соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к видеодисплейным терминалам, электронно-вычислительным машинам и организации работы.

Игровые занятия с использованием ПЭВМ должны проводиться для воспитанников с 5–6-летнего возраста не более 2 раз в неделю.

Функциональные и эргономические параметры компьютерного места воспитанника 5–6-летнего возраста должны быть согласно приложению 14 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Использование в работе с воспитанниками компьютерных игр с напряженным темпом развертывания событий, жестоким содержанием запрещается.

166. Длительность просмотра телевизионных передач в учреждениях дошкольного образования не должна превышать 20 минут для воспитанников 4–5-летнего возраста, 30 минут – для воспитанников 6-летнего возраста.

При просмотре телевизионных передач в вечернее время должно быть обеспечено освещение верхним светом или местным источником света. В дневные часы окна должны быть зашторены.

167. Физическое воспитание и закаливание воспитанников осуществляются в соответствии с утвержденной в установленном порядке учебной программой дошкольного образования и должны включать следующие средства:

занятия по физической культуре;

физкультурно-оздоровительную работу в режиме дня (утренняя гимнастика, подвижные игры и физические упражнения на прогулке, физкультурная минутка и другое);

активный отдых (физкультурный досуг, физкультурные праздники, Дни здоровья и другое).

168. Для организации физического воспитания воспитанники распределяются на основную, подготовительную, специальную медицинские группы, группу лечебной физической культуры.

Ограничения по физической нагрузке и закаливанию должен определять врач-педиатр участковый (врач общей практики).

169. Активная двигательная активность воспитанников на занятиях по физической культуре должна составлять 70–85 % от общей длительности занятия по физической культуре.

Занятие по физической культуре должно состоять из вводной части, общеразвивающих упражнений, основных движений подвижной игры, заключительной части.

При правильной организации занятия по физической культуре частота сердечных сокращений (пульс) у воспитанников после вводной части и общеразвивающих упражнений должна увеличиться на 15–20 % от исходной, после основных движений подвижной игры – на 50–60 % и после заключительной части – на 10–15 % от исходной.



Количество воспитанников	не более 7	не более 10	не более 15	не более 20	не более 12	не более 10	не более 15
--------------------------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Приложение 2  
к Санитарным нормам и правилам  
«Требования для учреждений  
дошкольного образования»

### Ориентация окон помещений по сторонам горизонта

№ п/п	Помещения	Расчетный географический пояс северной широты 60–65°	
		оптимальная, в азимутах	допустимая, в азимутах
1	Групповая с зоной отдыха, игральная	Ю	от 85 до 275°
2	Спальня	В	любая
3	Залы для музыкальных занятий и занятий по физической культуре, палаты медицинского изолятора	Ю	любая
4	Кухня, заготовочный и доготовочный цеха	С	любая
5	Веранда	любая	
6	Помещения детского творчества, в том числе изобразительной деятельности	от 65 до 200° от 300 до 60°	любая

Приложение 3  
к Санитарным нормам и правилам  
«Требования для учреждений  
дошкольного образования»

### Площади помещений групповой ячейки

№ п/п	Помещения	Площадь помещений (на 1 воспитанника), м <sup>2</sup>				
		группы для детей в возрасте до 3 лет	группы для детей в возрасте от 3 до 7 лет		универсальная групповая	
			при наполняемости групп		при наполняемости групп	
		15	12	20	12	20
1	Приемная, раздевальная	1,2	1,1	0,8	1,1	0,8
2	Групповая с зоной отдыха	5,3	5	4,5	5	4,5
3	Туалетная	1,1	1,1	0,9	1,2	1
		Площадь помещений (всего), м <sup>2</sup>				
4	Ресурсный центр	6	6	8	6	8
5	Буфетная	4	4	4	4	4

Приложение 4  
к Санитарным нормам и правилам  
«Требования для учреждений  
дошкольного образования»

### Набор санитарно-технического оборудования в помещениях групповых ячеек

№ п/п	Оборудование	Помещения				
		буфетная	туалетная		приемная, раздевальная	санузел в распределительном холле при входе в 2 и более групповые ячейки
			группа для детей в возрасте до 3 лет	группа для детей в возрасте от 3 до 7 лет		
1	Умывальники: детские с туалетным краном	–	2	1 на 5 воспитанников, но не менее 3	1	1
	взрослые со смесителем	–	1	–	1	–

2	Унитазы*: детские с гигиеническими накладками	–	1	1 на 7 воспитанников, но не менее 2	–	1
	взрослые	–	1	1	–	–
3	Слив (видуар) со смесителем	–	1	1	–	–
4	Поддон с душевой сеткой на гибком шланге: глубокий	–	1	–	–	–
	мелкий	–	–	1	–	–
5	Мойка двухкамерная	1	–	–	–	–
6	Полотенцесушитель	–	1	1	–	–

\*В групповой ячейке на 20 воспитанников число унитазов в туалетных должно быть не менее трех.

Приложение 5  
к Санитарным нормам и правилам  
«Требования для учреждений  
дошкольного образования»

### НОРМЫ температуры воздуха в помещениях учреждений дошкольного образования

№ п/п	Помещения	Оптимальная температура воздуха (в холодный период года, °С)
1	Игральные, приемные групп для детей в возрасте до 3 лет	+21 – +23
2	Столовые, групповые, раздевальные групп для детей в возрасте от 3 до 7 лет (в возрасте от 3 до 6 лет)	+19 – +21
3	Спальня групп для детей в возрасте до 3 лет Зона отдыха групп для детей в возрасте от 3 до 7 лет	+20 – +22 +19 – +21
4	Туалетные: группа для детей в возрасте до 3 лет группа для детей в возрасте от 3 до 7 лет	+21 – +23 +19 – +21
5	Залы для музыкальных занятий и занятий по физической культуре	+18 – +20
6	Буфетные	+16 – +18
7	Помещения медицинского назначения	+21 – +23
8	Служебно-бытовые помещения	+18 – +20
9	Помещения детского творчества	+20 – +22

Приложение 6  
к Санитарным нормам и правилам  
«Требования для учреждений  
дошкольного образования»

### Основные размеры столов и стульев для воспитанников

Группа мебели	Цвет маркировки	Рост воспитанников, мм	Высота мебели, мм	
			стол	стул
00	черный	до 850	340	180
0	белый	свыше 850 до 1000	400	220
1	оранжевый	свыше 1000 до 1150	460	260
2	фиолетовый	свыше 1150 до 1300	520	300
3	желтый	свыше 1300	580	340

Приложение 7  
к Санитарным нормам и правилам

«Требования для учреждений  
дошкольного образования»

Форма

### ЖУРНАЛ «ЗДОРОВЬЕ»

Начат \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Окончен \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

№ п/п	Дата	Фамилия, имя, отчество работников пищеблока	Отметка об отсутствии острых кишечных заболеваний и в его семье	Отметка об отсутствии у работника ангины и (или) гнойничковых заболеваний на кожных покровах, видимых слизистых	Контроль за листками нетрудоспособности	Личные подписи работников пищеблока, медицинского работника
1	2	3	4	5	6	7

Примечание. Контроль за ведением журнала осуществляет медицинский работник (при его отсутствии – лицо, его заменяющее).

Приложение 8  
к Санитарным нормам и правилам  
«Требования для учреждений  
дошкольного образования»

Форма

### ЖУРНАЛ

**по контролю за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок**

Начат \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Окончен \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дата поступления пищевых продуктов	Перечень поступающих на пищеблок продуктов	Качество проверяемых пищевых продуктов	Последний срок годности пищевых продуктов	Подписи
1	2	3	4	5

Примечания:

- в графе 1 указывается дата поступления пищевых продуктов со склада на пищеблок;
- в графе 2 указывается наименование и количество выданных на пищеблок пищевых продуктов;
- в графе 3 указывается качество пищевых продуктов и номер накладной на данные пищевые продукты;
- в графе 4 указывается последний срок годности пищевых продуктов согласно накладной;
- в графе 5 ставят подпись шеф-повар или лицо, ответственное за получение пищевого продукта.

Приложение 9  
к Санитарным нормам и правилам  
«Требования для учреждений  
дошкольного образования»

**Рекомендуемые объемы (масса) блюд**

Прием пищи, блюда	Потребность в пище (г, мл) для воспитанников в возрасте	
	2–3 лет	3–6 лет
Завтрак		
Каша (овощное блюдо)	130–150	180–200
Яичное (творожное, мясное, рыбное) блюдо	50–60	70–80
Кофе (какао, чай)	150	180–200
Обед		
Закуска (салат)	40	40–60
Суп	150	200
Блюдо из мяса, рыбы	50–60	60–80
Гарнир	100–120	130–150
Напиток	150	180–200
Полдник		
Кефир (молоко), сок	150	150–200
Булочка/печенье	50–70/20	70–100/30
Фрукты	100–160	140–180
Ужин		
Овощное (творожное) блюдо или каша	130–150	150–200
Рыбное (яичное, мясное) блюдо	50–60	60–70
Молоко, кефир, сок	150–180	180–200
Хлеб на весь день:		
пшеничный	40–65	60–90
ржаной	40	60–90

Приложение 10  
к Санитарным нормам и правилам  
«Требования для учреждений  
дошкольного образования»

Форма

### ЖУРНАЛ по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный журнал)

Начат \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Окончен \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дата	Наименование готовой продукции (завтрак, обед, полдник, ужин)	Оценка				Разрешение на выдачу и данные указания членов бракеражной комиссии	Подписи
		выполнения меню	доброкачества	правильности кулинарной обработки	С-витаминации		
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечания:

в графе 3 медицинским работником проставляется оценка выхода каждого готового блюда (фактический выход);

в графе 8 ставят подписи медицинский работник и другие члены бракеражной комиссии, участвовавшие в бракераже готовой пищи.

Приложение 11  
к Санитарным нормам и правилам  
«Требования для учреждений  
дошкольного образования»

## АНАЛИЗ ПИТАНИЯ (с учетом данных бухгалтерской накопительной ведомости)

### Характеристика питания по набору продуктов

Таблица 1

Наименование пищевых продуктов	Норма в граммах, нетто	Выдано пищевых продуктов в среднем на 1 человека в день		Недостача (-) или излишек (+)	
		брутто	нетто	абсолютное число	в %

### Химический состав и калорийность питания

Таблица 2

Химический состав	Физиологическая норма	Фактическое содержание	Разница	
			абсолютное число	в %
Белки – <i>Б</i> (всего, г) В том числе животного происхождения				
Жиры – <i>Ж</i> (всего, г) В том числе растительного происхождения				
Углеводы – <i>У</i> (всего, г)				
Соотношение <i>Б:Ж:У</i>				
Калорийность				

Приложение 12  
к Санитарным нормам и правилам  
«Требования для учреждений  
дошкольного образования»

### ПРИМЕРНЫЙ РАСПОРЯДОК ДНЯ (для воспитанников в возрасте 4–5 лет при организации занятий при 12-часовом пребывании)

Время	Виды деятельности
7.00–8.40	Прием воспитанников. Индивидуальная деятельность воспитанников. Игры. Утренняя гимнастика. Гигиенические процедуры
8.40–9.00	Подготовка к завтраку. Завтрак
9.00–10.10	Специально организованная деятельность:
9.00–9.25	первое занятие;
9.25–9.45	перерыв, подготовка к следующему занятию;
9.45–10.10	второе занятие
10.10–12.00	Подготовка к прогулке. Прогулка на свежем воздухе. Подвижные игры. Закаливающие мероприятия
12.00–12.20	Возвращение с прогулки. Гигиенические процедуры. Подготовка к обеду
12.20–12.55	Обед
12.55–15.00	Подготовка к дневному сну. Дневной сон
15.00–15.35	Постепенный подъем. Воздушные ванны. Водные процедуры. Физические упражнения
15.35–15.50	Полдник
15.50–16.30	Занятия, трудовая деятельность, чтение, беседы, настольные игры, активный досуг
16.30–17.55	Подготовка к прогулке. Прогулка
17.55–18.15	Возвращение с прогулки. Подготовка к ужину

18.15–18.35	Ужин
18.35–19.00	Индивидуальная деятельность воспитанников. Работа с родителями. Игры. Уход домой

Приложение 13  
к Санитарным нормам и правилам  
«Требования для учреждений  
дошкольного образования»

**ПРИМЕРНЫЙ РАСПОРЯДОК ДНЯ**  
(для воспитанников в возрасте 5–6 лет при организации занятий при 12-часовом  
пребывании)

Время	Виды деятельности
7.00–8.30	Прием воспитанников. Индивидуальная деятельность воспитанников. Игры. Утренняя гимнастика
8.30–9.00	Подготовка к завтраку, гигиенические процедуры. Сервировка стола. Завтрак
9.00–11.10	Специально организованная деятельность:
9.00–9.35	1-е занятие;
9.35–9.45	перерыв;
9.45–10.20	2-е занятие;
10.20–10.40	перерыв, в перерыве – второй завтрак;
10.40–11.10	3-е занятие
10.40–12.35 (при двух занятиях)	Подготовка к прогулке. Прогулка на свежем воздухе. Подвижные игры. Закаливающие мероприятия
11.10–12.35 (при трех занятиях)	
12.35–13.05	Возвращение с прогулки. Гигиенические процедуры. Обед. Подготовка к дневному сну
13.05–15.05	Дневной сон
15.05–15.20	Подъем. Гигиенические процедуры. Закаливающие мероприятия
15.20–15.30	Полдник
15.30–16.30	Занятия, трудовая деятельность, чтение, беседы, настольные игры, активный досуг
16.30–17.50	Подготовка к прогулке. Прогулка
17.50–18.10	Возвращение с прогулки. Подготовка к ужину. Ужин
18.10–19.00	Индивидуальная деятельность воспитанников. Работа с родителями

Приложение 14  
к Санитарным нормам и правилам  
«Требования для учреждений  
дошкольного образования»

**Функциональные и эргономические параметры компьютерного места воспитанника  
5–6-летнего возраста**

Функциональные параметры	Размеры (мм)	Эргономические параметры
Высота сиденья над полом	260–340	Высота подколенной ямки над полом
Высота клавиатуры от пола до нижнего ряда	520–580	Высота локтя над сиденьем
Ширина основной клавиатуры	не более 300	Ширина плеч с учетом движений в локтевом суставе
Глубина основной клавиатуры	не более 120	Длина предплечья с учетом сгибания в плечевом суставе
Высота экрана от пола до нижнего края	570–780	Высота глаз над сиденьем плюс половина вертикального размера экрана
Удаленность экрана от переднего края стола	500–700	Оптимальная зрительная ориентация