

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ДОШКОЛЬНЫМ ГРУППАМ, РАЗМЕЩЕННЫМ В ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ ЖИЛИЩНОГО ФОНДА

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3147-13

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) направлены на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по уходу и присмотру, а также деятельности по воспитанию и/или обучению детей в дошкольных группах, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда (далее - жилые помещения).

1.2. Настоящие санитарные правила распространяются на следующие виды дошкольных групп:

- группы общеразвивающей направленности, в которых осуществляется реализация образовательной программы дошкольного образования;
- группы по присмотру, уходу и развитию, в которых не осуществляется реализация образовательной программы дошкольного образования;
- семейные дошкольные группы с целью удовлетворения потребности населения в услугах дошкольного образования в семьях, общеразвивающей направленности или осуществляющие присмотр и уход за детьми без реализации образовательной программы дошкольного образования.

Допускается размещение в жилых помещениях:

- дошкольных групп компенсирующей направленности для детей с ограниченными возможностями здоровья, в которых осуществляется реализация адаптированной образовательной программы дошкольного образования и/или присмотр и уход;
- дошкольных групп комбинированной направленности, в которых осуществляется совместное образование здоровых детей и детей с ограниченными возможностями здоровья и/или присмотр и уход.

1.3. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к:

- жилым помещениям, оборудованию и содержанию жилых помещений, при размещении в них дошкольных групп,
- организации питания детей дошкольных групп,
- приему детей в дошкольные группы,
- организации режима дня детей в дошкольной группе,
- прохождению медосмотра, гигиенической подготовке и личной гигиене персонала дошкольных групп.

1.4. Жилые помещения, при размещении в них дошкольных групп, должны отвечать санитарно-эпидемиологическим [требованиям](#) к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях и настоящим санитарным правилам.

1.5. В дошкольные группы принимаются дети в возрасте до 8 лет. Количество детей определяется исходя из расчета площади не менее 2,0 метров квадратных в игровой комнате на одного ребенка, фактически находящегося в группе. Допускается формирование разновозрастных групп.

1.6. Дошкольные группы могут функционировать в режиме кратковременного пребывания (до 5 часов в день), сокращенного дня (8 - 10 часового пребывания), полного дня (10,5 - 12 часового пребывания), продленного дня (13 - 14 часового пребывания).

1.7. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с оказанием услуг по присмотру и уходу за детьми, их образованию.

1.8. Функционирование дошкольных групп, реализующих образовательную программу дошкольного образования, осуществляется при наличии заключения, подтверждающего соответствие жилого помещения и оборудования жилого помещения санитарному законодательству и настоящим санитарным правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей в целях лицензирования образовательной деятельности.

1.9. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора <1>.

<1> [Постановление](#) Правительства Российской Федерации от 05.06.2013 N 476 "О вопросах государственного контроля (надзора) и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 24, ст. 2999).

II. Требования к жилым помещениям, их оборудованию и содержанию

2.1. Дошкольные группы размещаются в жилых помещениях, обеспеченных системами централизованного или нецентрализованного водоснабжения, канализации, отопления, вентиляции и электроснабжения.

При отсутствии централизованного водоснабжения и канализации помещения дошкольных групп оборудуют внутренними системами водоснабжения для механизированной подачи воды и канализации при условии устройства выгреба или локальных очистных сооружений.

Вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим [требованиям](#) к питьевой воде. Допускается использование печного отопления. При организации печного отопления топка устраивается в недоступном для детей месте.

Концентрация вредных веществ воздуха в помещениях с постоянным пребыванием детей не должна превышать предельно допустимые концентрации (ПДК) для атмосферного воздуха населенных мест.

2.2. Температура воздуха в помещениях в период пребывания детей должна поддерживаться в пределах от 21 до 24 °С, относительная влажность 40 - 60%. Во время сна детей температура воздуха в помещении должна поддерживаться в пределах от 19 до 20 °С.

Все помещения дошкольной организации должны ежедневно проветриваться.

Проветривание проводится в отсутствие детей.

При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 4 °С.

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.

2.3. Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях пребывания детей должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим [требованиям](#) к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

При одностороннем освещении помещения, глубина которого более 6 метров, места для проведения игр и занятий по реализации образовательных программ дошкольного образования должны быть обеспечены дополнительными источниками искусственного освещения.

2.4. Стены и потолки помещений должны иметь поверхность, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Стены и потолки не должны быть поражены грибком. Все строительные и отделочные материалы должны быть безвредными для здоровья человека и иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Возможно использование для внутренней отделки помещений обоев, допускающих проведение уборки влажным способом и дезинфекцию.

2.5. Набор помещений дошкольных групп и их оборудование обеспечивается с учетом режима их функционирования.

2.5.1. Для дошкольных групп кратковременного пребывания детей до 5 часов предусматривается следующий набор помещений или выделяются места в помещениях:

- место (помещение), оборудованное шкафчиками или вешалками для верхней одежды и полками для обуви;
- игровая комната для проведения занятий, игр;
- помещение (место в игровой комнате) для сна;
- место (в помещении кухни или игровой комнаты) для организации питьевого режима;
- кухня для хранения пищевых продуктов, приготовления пищи, мытья и хранения посуды, разделочного инвентаря и столовых приборов при организации питания;
- место для хранения полотенец;
- место (шкаф) для хранения уборочного инвентаря;
- туалет;
- умывальная комната.

Допускается не организовывать питание в режиме дня и не оборудовать кухню, а также помещение (место) для сна для дошкольных групп, в которых дети пребывают до 4 часов и в режиме дня которых не предусмотрена организация питания и сна детей.

Допускается использование туалета и умывальной комнаты персоналом дошкольной группы.

2.5.2. Для дошкольных групп сокращенного, полного и продленного дня пребывания детей (от 5 до 14 часов) предусматривается следующий набор помещений и/или мест:

- место (помещение), оборудованное шкафчиками или вешалками для верхней одежды и полками для обуви;
- игровая комната для проведения занятий, игр;
- помещение (место в игровой комнате) для сна;
- кухня для хранения пищевых продуктов, приготовления пищи, мытья и хранения посуды, разделочного инвентаря и столовых приборов;
- помещение (место в игровой комнате или на кухне) для приема пищи детьми;
- место (в помещении кухни или игровой комнаты) для организации питьевого режима;
- помещение (место) для хранения белья;
- место (шкаф) для хранения уборочного инвентаря;
- туалет;
- умывальная комната.

Допускается оборудование места для приема пищи в помещении игровой комнаты и/или кухни.

Допускается использование туалета и умывальной комнаты персоналом дошкольной группы.

2.5.3. Туалет, предназначенный для детей, оборудуется унитазом. Каждый фактически находящийся в дошкольной группе ребенок в возрасте 5 - 8 лет обеспечивается персональным (или одноразовым) сиденьем на унитаз, изготовленным из материалов, безвредных для здоровья человека и допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Дети в возрасте до 5 лет, фактически находящиеся в дошкольной группе, обеспечиваются персональными горшками. Допускается обеспечение детей в возрасте от 4 до 5 лет персональным (или одноразовым) сиденьем на унитаз.

Возможно совмещение в одном туалетном помещении туалета для детей и персонала дошкольной группы.

2.5.4. В умывальных помещениях устанавливаются вешалки для полотенец. Каждый фактически находящийся в дошкольной группе ребенок обеспечивается индивидуальным полотенцем для рук, а при организации сна - индивидуальным полотенцем для ног.

Допускается использование одноразовых полотенец для рук.

Возможно совмещение в одном помещении туалета и умывальной комнаты.

2.5.5. В дошкольных группах обеспечиваются условия для просушивания верхней одежды и обуви детей.

2.6. Столы, стулья и кровати должны соответствовать росту и возрасту детей. Подбор столов и стульев для детей следует проводить с учетом антропометрических показателей согласно таблице 1.

Таблица 1

Основные размеры столов и стульев для детей младенческого и раннего возраста и дошкольного возраста

Группа роста детей (мм)	Группа мебели	Высота стола (мм)	Высота стула (мм)
до 850	00	340	180
свыше 850 до 1000		400	220
с 1000 - 1150	1	460	260
с 1150 - 1300	2	520	300
с 1300 - 1450	3	580	340
с 1450 - 1600	4	640	380

2.7. Для игр детей используют игрушки, выполненные из материалов, безвредных для здоровья человека, допускающих влажную обработку (стирку) и дезинфекцию.

2.8. Размещение аквариумов, животных, птиц в помещениях групповых не допускается.

2.9. Помещения для организации сна оборудуют кроватями. Кровати должны соответствовать росту детей. Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.

Допускается организовывать дневной сон детей дошкольных групп на раскладных кроватях с жестким ложем или на трансформируемых (выдвижных, выкатных) одно - трехуровневых кроватях.

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

2.10. Дети обеспечиваются индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, из расчета по 3 комплекта на каждого ребенка.

Постельное белье маркируется индивидуально для каждого ребенка. Допускается использование личного постельного белья.

Для использованного (грязного) белья предусматривается специальная емкость (бак, ведро) или клеенчатый (пластиковый) мешок с соответствующей маркировкой.

2.11. В дошкольных группах, работающих с организацией дневного сна детей, рекомендуется обеспечить условия для стирки и глажения постельного белья, полотенец. Допускается организация централизованной стирки постельного белья и полотенец в прачечных.

2.12. Не допускается сушка белья, одежды и обуви в игровой комнате, спальне, кухне.

2.13. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств ежедневно. Оконные стекла и светильники моются по мере загрязнения. Ванны, раковины, унитазы, сиденья на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно с применением моющих средств, безвредных для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования.

2.14. Новые игрушки (за исключением мягконабивных) перед началом использования детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, в дальнейшем - моются ежедневно в конце дня. Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя и используются только в качестве дидактических пособий.

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

III. Требования к организации питания

3.1. Приготовление пищи для детей осуществляется в помещении кухни.

Кухня оборудуется холодильным и технологическим оборудованием; электроплитой (газовой плитой) с духовкой; двухсекционной мойкой (допускается односекционная мойка при количестве детей в группе не более 10); посудой (столовой, кухонной), разделочным инвентарем (досками, ножами); рабочими столами для разделки пищевых продуктов и приготовления блюд (не менее двух); полками и/или тумбами, шкафами для раздельного хранения столовой, кухонной посуды, разделочного инвентаря и пищевых продуктов. Допускается использование посудомоечной машины.

3.2. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должны быть изготовлены из материалов, безопасных для здоровья человека. Столы и кухонная посуда маркируются: "сырая продукция" и "готовая продукция" для раздельной обработки сырых и готовых пищевых продуктов и приготовления блюд.

Для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски, мясорубки, овощерезки. Допускается использование кухонного комбайна с насадками для раздельной обработки сырых и готовых продуктов.

Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции. Доски не должны иметь дефектов (щелей, зазоров, сколов).

Разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи) маркируется: "ГП" - для готовой продукции (вареного мяса, вареной рыбы, вареных овощей, зелени, готовых к употреблению), "СП" - для сырой продукции (сырого мяса, сырой рыбы, сырых овощей), "СК" - для сырых кур, "Гастрономия" - для сыра, масла, колбас; "Хлеб", "Сельдь".

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать количеству детей, фактически находящихся в группе.

3.3. Приготовление пищи для детей дошкольных групп осуществляется из продовольственного сырья (полуфабрикатов) непосредственно на кухне жилого помещения.

Пищевые продукты для приготовления блюд, приобретенные в продуктовых магазинах и на рынках, должны иметь маркировочные ярлыки (этикетки) и документы, подтверждающие факт приобретения пищевых продуктов (кассовый чек или копия чека, и/или товарно-транспортная накладная, и/или счет-фактура), которые сохраняются до окончания срока реализации пищевых продуктов и блюд.

Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов в дошкольные группы из комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания. Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах), обеспечивающих

поддержание температуры горячих блюд +60 °С ... +65 °С перед их раздачей, но не более 2 часов.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьной базовой столовой и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Не допускается закупка пищевых продуктов с истекшими сроками годности и признаками порчи.

3.4. При хранении продуктов должны соблюдаться условия хранения и сроки годности продуктов, указанные производителем.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, и суточных проб.

Разрешается хранить в одном холодильном шкафу гастрономические продукты (масло, сыр, творог, молоко и молочнокислую продукцию, колбасу и колбасные изделия).

При использовании одного холодильного шкафа хранение гастрономических продуктов осуществляют на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевых продуктов используют термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля заносятся ежедневно в журнал в соответствии с [Приложением N 1](#).

3.5. Питание детей должно быть организовано в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.

Для составления примерного меню используется сборник рецептов для детского питания. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Блюда и кулинарные изделия готовятся в строгом соответствии с технологией приготовления.

Завтрак включает горячие блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и другие), бутерброда и горячего напитка.

Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

Ужин включает рыбные, или мясные, или овощные, или творожные блюда, горячие напитки.

3.6. Для детей разного возраста должны соблюдаться суммарные объемы блюд по приемам пищи в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500

от 3-х до 8-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600
--------------------	-----------	-----------	-----------	-----------

3.7. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические [требования](#) к технологическим процессам приготовления блюд. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками запекаются при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 минут.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение

яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 - 2 °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 минут.

Яйцо варится после закипания воды 10 минут.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре допускается использование овощепротирочной машины.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются после закипания воды в течение 5 минут.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

- [1](#)
- [2](#)
- [3](#)

[Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19 декабря 2013 г. N 68 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3147-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда" \(вместе с "СанПиН 2.4.1.3147-13. Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы"\) \(Зарегистрировано в Минюсте России 03.02.2014 N 31209\)](#)

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_158781/?frame=1
© КонсультантПлюс, 1992-2014