

Тезисы

Гигиеническое обучение для руководителей, воспитателей учреждений дошкольного образования по очно-заочной форме обучения

Основы санитарно-эпидемиологического законодательства

Нормативными документами для учреждений образования являются:

Закон Республики Беларусь «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 7 января 2012 г. № 340-З

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 февраля 2011 года № 880;

Декрет Президента Республики Беларусь 23 ноября 2017 № 7 «О развитии предпринимательства»;

Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденные Декретом Президента Республики Беларусь 23 ноября 2017 г. № 7;

Специфические санитарно-эпидемиологические требования, Гигиенические нормативы, определенные Советом Министров, являются обязательными для соблюдения.

Специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 07.08.2019 № 525.

Специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации источников и систем питьевого водоснабжения, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 19.12.2018 г. № 914.

Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности воды водных объектов для хозяйственно-питьевого и культурно-бытового (рекреационного) использования и воды в ванне бассейна», Гигиенический норматив «Показатели безопасности питьевой воды», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности почвы», Гигиенический норматив «Микроклиматические показатели безопасности и безвредности на рабочих местах», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности шумового воздействия на человека», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности факторов производственной среды и трудового процесса при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», Гигиенический норматив «Показатели безопасности отдельных видов продукции для детей», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности

продовольственного сырья и пищевых продуктов», Гигиенический норматив «Показатели безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37.

Санитарные нормы и правила, гигиенические нормативы обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, если иное не установлено Президентом Республики Беларусь.

Санитарные нормы и правила, гигиенические нормативы обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, если иное не установлено Президентом Республики Беларусь.

Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25.01.2013 № 8.

Санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22.12.2003 № 183.

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.03.2012 № 32.

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 2 февраля 2024 г. № 25.

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации бассейнов, аквапарков, объектов по оказанию бытовых услуг бань, саун и душевых, СПА-объектов, физкультурно-спортивных сооружений», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 мая 2022 г. № 44.

Санитарные нормы и правила «Требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на предотвращение заноса, возникновения и распространения гриппа и инфекции COVID-19», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 декабря 2012 г. № 217.

Санитарные правила 17-69 РБ-98 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 29 апреля 1998 г. № 18.

С полными текстами Санитарных норм и правил можно ознакомиться в сети Интернет на сайте Министерства здравоохранения Республики Беларусь www.minzdrav.gov.by в разделе «Для специалистов» – «Нормативная правовая база» - «Технические нормативные правовые акты» – «Полные тексты нормативных правовых актов, утвержденных в соответствии с законодательством Министерства здравоохранения Республики Беларусь».

Профилактика острых кишечных инфекций

Острые кишечные инфекции (ОКИ) – это многочисленная группа заболеваний, вызываемых различными микроорганизмами с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта. В эту группу входят такие инфекции, как сальмонеллез, дизентерия, ботулизм, кишечный иерсиниоз, энтеровирусная инфекция, вирусный гепатит А и др.

Чтобы предохранить себя от заболевания ОКИ необходимо:

- для питья использовать кипяченую, бутилированную или воду гарантированного качества;
- перед употреблением в пищу тщательно мыть овощи и фрукты, ополаскивать их кипятком;
- употреблять в пищу домашнее молоко только после кипячения;
- соблюдать правила личной гигиены, мыть руки с мылом перед приготовлением пищи, перед едой, после посещения туалета, после прихода с улицы;
- при транспортировке и хранении продуктов использовать чистую упаковку (полиэтилен, контейнеры для пищевых продуктов и т.п.); нельзя переносить и держать в одной упаковке сырые продукты и те, которые не будут подвергаться термической обработке (сырое мясо, колбасы, масло, сыры, творог);
- соблюдать температурный режим и сроки хранения продуктов в холодильнике, не оставлять приготовленную пищу при комнатной температуре в течение более двух часов, держать отдельно приготовленные мясо и рыбу от продуктов, не подвергающихся термической обработке;
- не покупать продукты у случайных лиц или в местах несанкционированной торговли;
- обращать внимание на сроки годности продуктов;
- оберегать продукты от мух и грызунов, поддерживать в жилище должную чистоту и порядок.

Профилактика инфекций, передающихся воздушно-капельным путём

Это в первую очередь острые респираторные вирусные инфекции (ОРВИ), грипп. По данным Всемирной организации здравоохранения, ОРВИ и грипп составляют до 90% всех случаев инфекционных заболеваний. Эти заболевания наносят огромный вред здоровью населения и экономике стран.

Особенно часто они поражают детей: дети болеют в 4-5 раз чаще, чем взрослые. Уязвимы и лица пожилого возраста, а также страдающие хроническими заболеваниями. Снизить риск заболевания гриппом помогает ежегодная плановая вакцинация.

Среди детского населения распространенными остаются и такие заболевания, как ветряная оспа, скарлатина. Не теряют своей актуальности, хотя, благодаря проводимой плановой вакцинации регистрируются гораздо реже, такие заболевания как эпидемический паротит, коклюш, корь.

Источником инфекций, передающихся воздушно-капельным путём, может явиться больной человек, при некоторых инфекционных заболеваниях (например, скарлатина, менингококковая инфекция), возможно так же бессимптомное носительство возбудителя заболевания. Заражение происходит воздушно-капельным путём, при вдыхании воздуха, в котором содержатся возбудители инфекции.

Каждое из заболеваний, передаваемых воздушно-капельным путём, имеет специфическую клиническую картину, многие из них могут привести к тяжелым осложнениям со стороны различных органов и систем организма.

Чтобы защитить своего ребенка от заболеваний, передаваемых воздушно-капельным путём, необходимо обязательно привить его против инфекций, управляемых средствами иммунопрофилактики, согласно Национального календаря профилактических прививок: коклюшной инфекции, дифтерии, эпидемического паротита, кори, краснухи, туберкулёза, гриппа.

Необходимо так же соблюдать и придерживаться следующих правил:

- избегать контакта с больными или подозрительными на заболевание лицами,
- укреплять здоровье с помощью закаливания и спорта,
- придерживаться здорового питания, употреблять в пищу больше свежих овощей и фруктов,
- проводить ежедневную влажную уборку и проветривание жилища,
- соблюдать правила личной гигиены.

При появлении признаков болезни необходимо немедленно обратиться к врачу и строго соблюдать его рекомендации.

Обязательные медицинские осмотры. Гигиеническое обучение.

Отдельные категории работников учреждений образования должны проходить обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и в дальнейшем периодические медицинские осмотры в порядке, установленном постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.07.2019 № 74 «Об утверждении Инструкции о порядке проведения обязательных и внеочередных медицинских осмотров работающих».

Лица, не прошедшие медицинский осмотр в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, к работе не допускаются.

Гигиеническое обучение должны проходить:

работники объектов питания – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в год;

руководители, воспитатели и помощники воспитателей учреждений дошкольного образования, уборщики помещений, работники плавательных бассейнов (операторы и медицинские сестры хлораторных установок) и прачечных (кастелянши, рабочие по стирке и ремонту спецодежды и другие), заведующие хозяйством, заместители руководителей по административно-хозяйственной работе учреждений – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в два года;

Требования к личной гигиене работников

Личная гигиена – это совокупность гигиенических правил, выполнение которых способствует сохранению и укреплению здоровья человека.

Личная гигиена включает в том числе:

личное поведение;

внешний вид;

чистоту и опрятность санитарной одежды;

мытьё и гигиеническую обработку рук;

состояние здоровья;

обучение гигиеническим навыкам.

В учреждениях дошкольного образования должны быть созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками и детьми.

Все санитарные узлы должны быть укомплектованы урнами, туалетной бумагой; унитазы должны быть оснащены накладными сиденьями; умывальники должны быть укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или держателями с бумажными салфетками (разовыми полотенцами), а для медицинских работников и работников объектов питания – дополнительно дозаторами с антисептиками.

Работники учреждения дошкольного образования должны приходить на работу в чистой, опрятной одежде, перед началом работы тщательно вымыть руки, сменить обувь, а работники объекта питания, 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.

Работник объекта питания, участвующий в производстве, реализации, хранении, транспортировке пищевой продукции, на рабочем месте обязан находиться только в специальной санитарной одежде. Санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду. Каждый работник объекта питания обязан знать, что руки необходимо вымыть и провести их гигиеническую обработку средством дезинфекции: перед началом работы; по

мере их загрязнения; после посещения санузла; после каждого выхода из производственного помещения, по возвращению в производственное помещение; после работы с сырыми продуктами или тарой; при смене технологической операции (например, при переходе от сырых продуктов к готовым); после чихания, сморкания, кашля, вытирания глаз, причесывания; в любых других случаях соприкосновения в процессе работы с предметами, которые могут загрязнить (контаминировать) руки. При приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий, как в объекте питания, так и в групповых, работники должны использовать одноразовые перчатки с их сменой после каждого использования. Работникам объекта питания во время приготовления блюд запрещается носить украшения, закалывать санитарную одежду булавками, а также курить на рабочем месте.

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 объекта питания включает также колпак.

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

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 объекта питания).

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.

Продолжительность мытья рук 40-60 сек.

Правила гигиенической антисептики рук

 Продолжительность всей процедуры: 20-30 секунд



Налейте продукт в сложенную горсткой ладонь, так чтобы покрыть всю поверхность



Потрите одну ладонь о другую ладонь



Правой ладонью разотрите тыльную поверхность левой кисти, переплетая пальцы, и наоборот



Переплетите пальцы, растирая ладонью ладонь



Соедините пальцы в «замок», тыльной стороной согнутых пальцев растирайте ладонь другой руки



Охватите большой палец левой руки правой ладонью и потрите его круговым движением; поменяйте руки



Круговым движением в направлении вперед и назад сомкнутыми пальцами правой руки потрите левую ладонь; поменяйте руки



После того как ваши руки высохли, они безопасны

Работники объектов питания должны ежедневно в начале рабочей смены регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале "Здоровье" по форме, установленной Министерством здравоохранения.

Контроль за ведением журнала "Здоровье" осуществляет медицинский работник, при отсутствии медицинского работника – другое ответственное лицо.

При появлении признаков желудочно-кишечных и других заболеваний, повышении температуры тела работники объекта питания должны сообщить об этом администрации учреждения образования или субъекту общественного питания. Заболевшие работники должны обратиться в организацию здравоохранения за медицинской помощью. К работе данные работники не допускаются.

Анатомо-физиологические особенности ребенка.

Период раннего детства и дошкольного возраста характеризуется наиболее интенсивными процессами роста, обмена веществ, развития и совершенствования функций многих органов и систем, особенно нервной системы, развитием моторной деятельности. Детям дошкольного и дошкольного возраста свойственна большая двигательная активность, что требует достаточного поступления пищевых веществ, являющихся единственным источником энергии растущего организма. Незавершенность процессов развития определяет специфику реакций детского организма на внешнее воздействие.

Гигиенические требования к организации режима дня.

Образовательный процесс и воспитание в учреждениях дошкольного образования должны быть организованы с учетом необходимости:

сохранения здоровья детей, поддержания их работоспособности в течение учебного дня, недели, учебного года, обеспечения требуемой двигательной активности; обеспечения продолжительности прогулок, дневного и ночного сна.

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.

В учреждениях с круглосуточным пребыванием продолжительность пребывания на открытом воздухе должна быть не менее 4 часов, дневной сон не менее 2 часов;

в учреждениях с пребыванием 10,5 часа и более - пребывание на открытом воздухе не реже двух раз в день общей продолжительностью не менее 3 часов 20 минут.

Решение о сокращении длительности (или запрещении) прогулок для детей на открытом воздухе должен принимать руководитель (иное должностное лицо) учреждения только при неблагоприятных погодных условиях (дождь, сильный ветер). чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, скорости движения воздуха более 3 м/с и температуре атмосферного воздуха -15°C и ниже – для детей в возрасте до 3 лет, -18°C и ниже – для детей в возрасте от 3 до 7 лет.

Во время прогулки должна быть обеспечена достаточная двигательная активность детей.

При организации занятий (игр) нагрузка для детей дошкольного возраста должна соответствовать типовому учебному плану и учебной программе дошкольного образования с учетом состояния здоровья, психофизиологической подготовленности детей.

Продолжительность учебного занятия (занятия) должна быть с детьми в возрасте:

от 1 года до 3 лет – не более 10 минут; от 3 до 4 лет – 15 – 20 минут; от 4 до 5 лет – 20 – 25 минут; от 5 до 6 лет – 25 – 30 минут. перерывы должны быть продолжительностью не менее 10 минут между учебными занятиями. При организации индивидуальных коррекционных занятий с детьми с особенностями психофизического развития продолжительность занятий должна составлять 15 – 30 минут (в зависимости от возраста ребенка и характера нарушения), подгрупповых и групповых занятий – 25 – 45 минут. Количество занятий в неделю с использованием электронных средств обучения для детей 5-6 лет должно быть не более 2 раз в неделю.

В начале и конце недели должны предусматриваться занятия, облегченные по содержанию и умственной нагрузке.

Занятия с детьми в рамках оказания дополнительных образовательных услуг допускается организовывать не ранее чем со средней группы (от 4 до 5 лет). Продолжительность занятия должна быть от 20 до 35 минут в соответствии с возрастом воспитанников.

Дополнительные занятия должны проводиться не чаще двух раз в неделю для воспитанников средней группы (от 4 до 5 лет), трех раз в неделю – для воспитанников старшей группы (от 5 до 7 лет).

Организация занятий в приемных-раздевальных, спальнях, оборудованных стационарными кроватями, запрещается.

При организации дополнительных образовательных услуг не допускается сокращение продолжительности дневного сна, пребывания на открытом воздухе.

Гигиенические требования к организации режима дня, рассаживанию детей с учетом состояния здоровья и антропометрических данных.

Рассаживание воспитанников за столами должно проводиться с учетом роста, 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.

Гигиеническое воспитание детей дошкольного возраста.

Гигиеническое воспитание является неотъемлемой частью физического воспитания детей в учреждениях дошкольного образования. Освоение гигиенических и физических навыков у детей протекает неравномерно и прививать сложный навык, если не усвоен более простой, лежащий в основе первого, не следует. Навыки по уходу за своим телом необходимо формировать с 2 лет. К 4-м годам ребенок может и должен в той или иной степени ухаживать за своим телом.

В учреждении дошкольного образования воспитанники должны:

мыть руки с мылом перед приемом пищи, после прогулок, посещения санитарного узла, иметь индивидуальные предметы личной гигиены;

ежедневно (во время утреннего умывания или после обеда) чистить зубы: с 2-летнего возраста увлажненной щеткой, а с 3-летнего - с использованием детской зубной пасты;

с 2-летнего возраста после каждого приема пищи полоскать полость рта водой, имеющей комнатную температуру. Зубные щетки и стаканчики должны храниться в буфетных групповых ячеек.

Организация учебно-воспитательного процесса, физического воспитания.

Использование ПЭВМ и ВДТ допускается лицами начиная с 5-летнего возраста. Детями в возрасте от 5 до 6 лет запрещается использование портативных ПЭВМ и ВДТ.

После каждого занятия необходимо организовывать перерывы длительностью не менее 10 минут. На занятиях следует выполнять упражнения для глаз, проводить физкультурные паузы.

В системе физического воспитания в учреждениях дошкольного образования используются следующие организованные формы двигательной деятельности детей:

утренняя гимнастика;

физкультурное занятие;

физкультурные минутки;

подвижные игры и физические упражнения на прогулке;

физкультурные праздники, дни здоровья, простейший туризм.

В целях организации учебных занятий по физической культуре обучающиеся в учреждениях на основании медицинских справок о состоянии здоровья должны распределяться на основную, подготовительную, специальную медицинскую группу, группу лечебной физической культуры.

Занятия должны проводиться с обучающимися:

подготовительной группы – вместе с основной группой согласно рекомендации врача-педиатра (врача общей практики);

специальной медицинской группы – педагогическими работниками, прошедшими специальную подготовку, отдельно от основной группы;

группы лечебной физической культуры – медицинским работником, прошедшим подготовку по лечебной физической культуре, в оборудованных

для этих целей помещениях организаций здравоохранения или учреждений образования.

Физическая нагрузка для обучающихся должна быть с учетом состояния здоровья.

Наполняемость специальной медицинской группы должна быть не более 12 обучающихся.

Учебное занятие по физической культуре с обучающимися должно состоять из вводной части, общеразвивающих упражнений, основных движений или подвижной игры, заключительной части.

Двигательная активность обучающихся на учебных занятиях по физической культуре должна составлять от 70 до 85 процентов от общей длительности учебного занятия, при этом частота пульса во время учебных занятий с обучающимися основной группы в заключительной части занятия не должна превышать исходный показатель более чем на 15 – 20 процентов в зависимости от возраста.

Администрацией учреждения совместно с медицинским работником должен осуществляться контроль за организацией физического воспитания обучающихся, в том числе с выборочной оценкой учебных занятий по физической культуре.

Обучающиеся допускаются к учебным занятиям по физической культуре, спортивно-массовым, физкультурно-оздоровительным мероприятиям только в спортивной одежде и обуви.

Не допускается проведение занятий по физической культуре, спортивно-массовых и физкультурно-оздоровительных мероприятий с обучающимися на открытом воздухе при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, а также при температуре воздуха ниже -15°C и скорости движения воздуха более 3 м/с.

Учебные занятия по физической культуре, спортивно-массовые и физкультурно-оздоровительные мероприятия с обучающимися могут не проводиться при более высоких температурах атмосферного воздуха, чем указано в настоящем пункте, но при сильном ветре.

Гигиенические и закаливающие процедуры в режиме дня дошкольника.

Одним из средств физического воспитания детей считается также закаливание.

Закаливание - это система медицинских, педагогических и социальных мероприятий, направленных на повышение устойчивости организма к неблагоприятным факторам внешней среды. Закаливание является существенным, самым эффективным и доступным средством тренировки и совершенствования защитных механизмов организма.

Принципы закаливания:

комплексное использование всех природных факторов и закаливающих процедур;

индивидуализация закаливающих воздействий с учетом состояния здоровья, степени закаленности ребенка;

постепенное увеличение силы воздействия природного фактора;

систематичность закаливания – должно осуществляться круглый год, а виды и методики меняться в зависимости от сезона и погодных условий;
спокойное радостное настроение ребенка во время закаливающих процедур.

Закаливание детей в учреждении дошкольного образования состоит из системы мероприятий, включающих элементы закаливания в повседневной жизни и специальные мероприятия: воздушные ванны, водные процедуры, правильно организованные прогулки, физические упражнения, проводимые в облегченной (спортивной) форме одежды в помещении и на открытом воздухе.

Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию территории учреждений дошкольного образования

Земельный участок учреждения образования должен по внешнему периметру ограждаться полосой кустарниковых насаждений, деревьями, иметь дополнительно строительное ограждение со стороны примыкающих улиц и проездов или по всему периметру (учреждения для детей-сирот, учреждения специального, специальные учебно-воспитательные и специальные лечебно-воспитательные учреждения). Подходы к зданиям учреждения, въезды и входы на его территорию, пешеходные дорожки должны иметь твердое ровное покрытие. Растущие деревья и кустарники не должны затенять учебные помещения.

На территории должны выделяться функциональные зоны. Количество групповых площадок, теневых навесов, веранд или террас должно соответствовать количеству групп.

На групповых площадках должно быть травяное покрытие, покрытие из утрамбованного грунта (иное аналогичное покрытие).

Хозяйственная зона в учреждении должна иметь отдельный въезд. В ней должны размещаться здания хозяйственного назначения, площадка для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов. Площадка для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов должна ограждаться на высоту выше емкостей для сбора отходов, иметь твердое покрытие, находиться на расстоянии не менее 20 м от окон здания учреждения, зон отдыха (игр) и физкультурно-спортивной зоны.

На территории и в здании учреждения должны быть созданы условия для сбора отходов. Сбор и временное хранение крупногабаритных отходов, лома и отходов черных и цветных металлов (металлолома), тары, стройматериалов, твердых коммунальных отходов осуществляется на обозначенных площадках, имеющих ограждение и твердое покрытие, или других специально оборудованных конструкциях. Емкости для сбора твердых отходов должны изготавливаться из материалов, допускающих проведение мойки и дезинфекции; находиться в технически исправном состоянии; оборудоваться крышками; быть окрашенными и иметь маркировку с указанием вида отходов и данных о

собственнике. Сбор и временное хранение ртутьсодержащих отходов осуществляется в контейнерах, расположенных в изолированных помещениях.

На территории учреждения игровое и спортивное оборудование должно быть исправным и хорошо поддаваться очистке. Песок для наполнения песочниц в учреждениях для детей должен завозиться из специально установленных для этого мест с подтверждающими документами о не превышении гигиенических нормативов содержания в нем природных радионуклидов и солей тяжелых металлов. Песок должен быть чистым, без посторонних примесей. По окончании рабочего дня песочницы должны закрываться крышками. Перед игрой песок должен увлажняться.

Территория учреждения должна содержаться в чистоте: быть очищена от твердых отходов, в зимнее время дорожки и площадки должны своевременно очищаться от снега и льда. В зимнее время в учреждениях для детей дорожки должны посыпаться песком. Игровые площадки до начала пользования при необходимости увлажняются водой. В целях хранения инвентаря для уборки территории выделяется отдельное помещение или специальное место.

На территории учреждения не должно быть безнадзорных животных.

При входе в здания учреждения образования предусматриваются устройства для очистки обуви, устанавливаются урны, очистка которых должна производиться ежедневно и по мере заполнения.

Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию помещений, оборудованию учреждений дошкольного образования

Планировочная структура зданий учреждения должна предусматривать выделение основных функциональных групп помещений. Должна быть обеспечена функционально-планировочная связь между группами учебных, жилых, групповых, спальных помещений с помещениями общего назначения (объект питания, спортивный, танцевальный, музыкальный залы и другие помещения).

В здании учреждений дошкольного образования должны предусматриваться помещения групповых ячеек, физкультурно-оздоровительного (музыкальный и спортивный залы или музыкально-гимнастический зал), медицинского, административно-хозяйственного назначения (помещения объекта питания, прачечной, служебные и бытовые помещения). В помещения групповых ячеек должны быть обустроены отдельные входы. Общий вход может предусматриваться на 2 групповые ячейки для детей в возрасте до 3 лет и на 2 – 4 групповые ячейки для детей в возрасте от 3 до 7 лет.

В состав групповой ячейки учреждений дошкольного образования должны входить приемная-раздевальная, буфетная, туалетная, ресурсный центр. В составе групповой ячейки для детей в возрасте до 3 лет предусматриваются также спальни и игровые, для детей в возрасте от 3 до 7 лет

игровые допускается совмещать со спальней (игровые с зоной отдыха). Все помещения групповой ячейки должны быть размещены на одном этаже.

В учреждениях дошкольного образования размещать в подвальных и цокольных этажах здания групповые ячейки, помещения медицинского назначения, спальные помещения не допускается.

При отделке помещений учреждений должны соблюдаться следующие требования:

потолки, стены, полы должны быть выполнены из разрешенных в этих целях материалов, допускающих влажную обработку (мытьё) и дезинфекцию;

потолки и стены должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком;

полы должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений;

не должны использоваться полимерные материалы (за исключением разрешенных в этих целях) для отделки стен и потолков в отдельных помещениях с пребыванием детей в возрасте до 6 лет (игровые с зоной отдыха, игровые, спальные помещения); цементные, мраморные или другие аналогичные материалы для отделки полов помещений с пребыванием детей.

В учреждениях должно обеспечиваться исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений, твердого и мягкого инвентаря. Проведение в учреждениях капитального ремонта, реконструкции, покрасочных и других ремонтных работ в зданиях и на территориях, создающих потенциальную угрозу для жизни и здоровья обучающихся, в условиях пребывания обучающихся запрещается.

Здания учреждений оборудуются централизованными системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения, отопления, системами механической вентиляции и кондиционирования воздуха.

При ликвидации в учреждениях последствий аварий на канализационных, водопроводных сетях и сетях отопления сточные воды из подвальных, цокольных, технических этажей и подполья удаляются в течение одних суток, данные помещения очищаются, дезинфицируются и проветриваются.

В учреждениях питьевая вода должна отвечать гигиеническим нормативам, установленным к воде из централизованных систем питьевого водоснабжения; холодная и горячая вода должны быть подведены в душевые, умывальные, туалетные помещения, помещения для мытья ног, санитарные узлы, комнаты гигиены, буфетные, помещения объектов питания, медицинского назначения, плавательного бассейна; обязательно обеспечение аварийного горячего водоснабжения к посудомоечным ваннам.

Полы на первых этажах зданий в игровых, раздевальных, туалетных помещениях для детей в возрасте до 3 лет, в учебных, жилых помещениях и помещениях медицинской реабилитации для детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата должны иметь утепленную основу или систему регулируемого подогрева.

В учреждениях для ограждения отопительных приборов не должны использоваться древесно-стружечные и древесно-волоконистые плиты, полимерные материалы.

Результаты технических испытаний эффективности работы вентиляционных установок, проводимых не реже одного раза в три года, заносятся в паспорта на вентиляционные установки. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть исправными, открытыми.

В каждом помещении учреждения должны быть обеспечены условия для возможности круглогодичного проветривания помещений через фрамуги и форточки, створки стеклопакетов.

Все помещения учреждений с пребыванием воспитанников должны проветриваться. Одностороннее проветривание помещений проводится в присутствии воспитанников. Сквозное проветривание учебных и других помещений в присутствии воспитанников и через помещения санитарных узлов запрещается.

Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха должны обеспечивать оптимальные условия микроклимата и воздушной среды помещений с пребыванием детей. Температура воздуха в помещениях учреждений (в холодный период года) установлена для детей в возрасте до 3 лет в приемных-раздевальных, игровых, спальнях, туалетных, помещениях медицинского назначения $+21 - +23^{\circ}\text{C}$; для детей в возрасте от 3 до 7 лет: в приемных-раздевальных, групповых с зоной отдыха, игровых, туалетных, столовых - $+19 - +21^{\circ}\text{C}$, в спальнях - $+20 - +22^{\circ}\text{C}$. Относительная влажность воздуха должна быть 30 – 60 процентов.

Пребывание обучающихся в помещениях с наличием плесени не допускается.

Запрещается использовать в учреждениях ртутные термометры, в том числе для измерения температуры тела, также средства обучения с ртутным наполнением.

Организация световой среды, уровни естественной и искусственной освещенности основных помещений учреждений должны соответствовать установленным гигиеническим нормативам.

Направление основного светового потока естественного освещения в помещениях для занятий должно быть левостороннее. В помещениях для занятий окна не должны быть затенены цветами, декоративными шторами, мебелью. Поверхность интерьера учебных помещений должна быть матовая светлых тонов, потолки должны быть белые. Учебные, спальня и другие помещения при необходимости должны оборудоваться регулирующими солнцезащитными устройствами.

Электросветильники с лампами накаливания должны использоваться закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами - закрытые или ребристые. В пасмурные дни искусственным освещением в учреждениях необходимо пользоваться в течение всего рабочего дня. Остекление оконных проемов должно быть целостным, осветительные приборы и защитную арматуру требуется содержать в исправном состоянии и

чистоте. Неисправные и перегоревшие газоразрядные лампы должны своевременно заменяться, собираться в контейнер в специально выделенном помещении для дальнейшей отправки на утилизацию.

В учреждениях должны использоваться строительные, в том числе отделочные, материалы, мебель (детская, ученическая, бытовая и другая), наглядные и учебные пособия, электронные средства обучения, медицинская техника и изделия медицинского назначения, электросветильники, моющие средства и средства дезинфекции, произведенные в соответствии с техническими нормативными правовыми актами и разрешенные к применению законодательством.

В игровых устанавливаются столы и стулья по количеству детей. Размеры, конструкция детской, ученической, бытовой мебели должны соответствовать функциональным ростовым параметрам обучающихся и установленным стандартам.

Стулья должны устанавливаться в комплекте со столами одного размера. Использование вместо стульев табуреток и скамеек запрещается. Столы и стулья, парты должны иметь цветовую маркировку.

Основные размеры столов и стульев детских и ученических, кроватей, требования к расстановке детской и ученической мебели

Группа мебели	Цвет маркировки	Рост детей, см	Высота мебели, см	
			стол	стул
00	черный	до 85	34	18
0	белый	свыше 85 до 100	40	22
1	оранжевый	свыше 100 до 115	46	26
2	фиолетовый	свыше 115 до 130	52	30
3	желтый	свыше 130 до 145	58	34
4	красный	от 145 до 160	64	38
5	зеленый	от 160 до 175	70	42
6	голубой	свыше 175	76	46
7	черный	свыше 185	82	50

Спальни оборудуются кроватями по количеству детей. Кровати должны использоваться с твердым ложем; для детей в возрасте до 3 лет и для детей с заболеваниями опорно-двигательного аппарата ложе кроватей должно быть ограждено с четырех сторон, использование двухъярусных кроватей запрещается; для детей в возрасте от 3 до 17 лет, за исключением учреждений для детей с круглосуточным пребыванием детей на протяжении более 6 месяцев, допускается использование двухъярусных кроватей (в которых второй ярус должен быть огражден на высоту не менее 30 см и расстояние между ярусами должно обеспечивать возможность сидения на первом ярусе с прямой спиной), пристенных кроватей-трансформеров двухъярусных или ленточных, трехуровневых кроватей из комплекта мебели для групп продленного дня. Кровати должны расставляться так, чтобы постельные принадлежности и постельное белье стоящих рядом кроватей не соприкасались.

Длина кровати для детей в возрасте до 3 лет должна быть не менее 120 см, от 3 до 7 лет - не менее 140 см. Ширина кроватей для обучающихся в возрасте до 7 лет должна быть не менее 60 см.

Высота подвеса нижнего края классной доски (в том числе интерактивной доски) должна быть 70 - 80 см в помещениях для детей от 4 до 10 лет, 95 см - для детей от 11 лет. Расстояние от первых столов, парт до доски должно быть в пределах 1,6 - 2 м в среднем ряду и 2,4 м - в крайних рядах, от последних столов, парт - не более 8,6 м.

Шкафы и другое оборудование устанавливаются у задней стены учебного помещения.

Приемные-раздевальные групповых ячеек должны оборудоваться шкафами для верхней одежды детей, предусматривающими разделение хранения верхней одежды, головных уборов и обуви, а также скамейками, шкафами для верхней одежды работников.

В туалетных помещениях должны быть настенные вешалки с индивидуальными ячейками для хранения полотенец и предметов личной гигиены детей, шкафы с отдельными ячейками для хранения индивидуальных горшков.

В учреждениях все помещения, оборудование помещений, включая спортивное оборудование и спортивный инвентарь, торгово-технологическое и санитарно-техническое оборудование, должны содержаться в чистоте.

Влажная уборка помещений должна проводиться в течение дня по мере необходимости при открытых окнах и фрамугах с применением моющих средств и в отсутствие обучающихся. Не реже одного раза в месяц должна проводиться генеральная уборка помещений с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению. Генеральная уборка помещений объекта питания должна проводиться не реже одного раза в неделю.

Моющие средства и средства дезинфекции должны храниться в специально отведенных помещениях (местах), недоступных для обучающихся.

Ковры должны ежедневно очищаться пылесосом или влажной щеткой, при необходимости подвергаться химической чистке; электросветильники и

окна должны очищаться по мере загрязнения, но не реже одного раза в три месяца; игрушки должны мыться ежедневно теплой водой с применением моющих средств; игрушки для игры на улице моются непосредственно на территории учреждения.

Уборочный инвентарь должен выделяться соответствующей маркировкой и быть отдельным для помещений медицинского назначения, в том числе для палат медицинского изолятора; помещений объектов питания (в том числе для производственных помещений для сырой и готовой продукции); жилых и спальных помещений; поверхностей выше пола; санитарных узлов.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря – в санитарных узлах или специально отведенных местах.

Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами и просушивается.

В учреждениях не допускается наличие грызунов и насекомых. проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий в присутствии воспитанников.

Требования к устройству, оборудованию и эксплуатации плавательных бассейнов

Температура воздуха должна составлять:

в залах с ваннами для детей – $+(31-32)^\circ\text{C}$ (на $1-2^\circ\text{C}$ выше температуры воды в бассейне);

в залах с ваннами для взрослых – $+(26-28)^\circ\text{C}$ (на $1-2^\circ\text{C}$ выше температуры воды в бассейне);

в раздевальных и душевых – $+(25-26)^\circ\text{C}$.

В помещениях бассейнов оборудуется приточно-вытяжная вентиляция. Паспортизация приточно-вытяжной вентиляции проводится 1 раз в три года.

Зал бассейна с ванной должен иметь естественное освещение - предусматривать световые проемы не менее 20% от площади помещения бассейна, включая площадь зеркала воды. Большая часть световых проемов должна предусматривать возможность проветривания помещения (фрамуги, форточки и другое).

Капитальный и косметический ремонт зданий и помещений бассейнов с заменой пришедшего в негодность или устаревшего инженерного оборудования, систем отопления, вентиляции, канализационно-водопроводных сетей, санитарно-технического оборудования должен проводиться в зависимости от их санитарно-технического состояния.

Техническое обслуживание инженерных систем бассейна, проведение ремонтных и ремонтно-восстановительных работ осуществляется в отсутствие лиц, занимающихся в бассейне.

Ванны бассейнов при их эксплуатации наполняются водой до краев переливных желобов. Проведение оздоровительных, учебно-тренировочных занятий и физкультурно-массовых мероприятий при неполном заполнении ванны бассейна водой запрещается.

Перед каждым занятием по плаванию производится измерение

температуры и относительной влажности воздуха в зале с ванной и раздевальными с использованием разрешенных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке средств измерений температуры и относительной влажности воздуха.

Система подачи воды в ванны бассейнов должна:

- обеспечивать равномерное распределение воды по всему объему ванны бассейна для поддержания постоянной температуры воды, концентрации химических реагентов и средств дезинфекции;
- оборудоваться кранами для отбора проб воды на каждом этапе водоподготовки.

В бассейнах с системой рециркуляции воды (далее - бассейны рециркуляционного типа) обеспечивается:

- очистка и обеззараживание воды, поступающей в ванну бассейна,
- постоянный приток в ванну бассейна свежей воды в количестве не менее 50 литров в сутки на одного человека, занимающегося в бассейне, но не менее 10% объема ванны. При этом продолжительность полной смены воды в ванне бассейна для обучения плаванию должна составлять не более 8 часов, а в остальных случаях - не более 12 часов.

Санитарная обработка ванны бассейна рециркуляционного типа, включающая полный слив воды, механическую очистку и дезинфекцию, должна проводиться не реже 1 раза в год.

Ежедневная уборка помещений и ванн бассейна проводится в конце рабочего дня, а при необходимости - в перерывах между сменами. Одновременно с уборкой помещений бассейна осуществляется дезинфекция обходных дорожек, пола, скамеек, ковриков, дверных ручек, поручней и другого.

Генеральная уборка помещений и ванн бассейна проводится не реже одного раза в месяц.

Дезинфекция ванны бассейна проводится:

- после слива воды и механической чистки ванны;
- методом двукратного орошения средством дезинфекции с концентрацией.

Лица, занимающиеся в бассейне:

- должны иметь купальный костюм (плавки, купальник), сменную обувь из влагостойких материалов, полотенце, моющее средство для тела, губку (мочалку), резиновую шапочку (для предотвращения засорения волосами воды ванн бассейнов);
- перед выходом в зал бассейна принимают душ (без купального костюма) с использованием моющих средств;
- не должны входить в ванну бассейна с декоративной косметикой на лице.

Работники бассейна проходят предварительные при поступлении на работу, периодические и внеочередные медицинские осмотры в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

В процессе эксплуатации бассейна его администрация должна обеспечивать проведение лабораторных исследований параметров среды

бассейна (качество воды, параметры микроклимата и освещенности) с целью оценки их соответствия гигиеническим требованиям безопасности.

Требования к игрушкам, режиму их обработки, хранения, одежде и обуви детей в группе и на прогулке

Игрушки должны быть разработаны и изготовлены таким образом, чтобы при их применении по назначению они не представляли опасности для жизни и здоровья детей, по конструкции и используемым для их изготовления материалам соответствовать возрастному предназначению с учетом адекватного поведения детей.

В учреждениях должны использоваться игры и игрушки, произведенные в соответствии с техническими нормативными правовыми актами и разрешенные к применению законодательством.

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.

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

Одежда воспитанников должна постоянно содержаться в чистоте. Обувь рекомендуется легкая, удобная, по размеру ноги, обязательно с каблуком (туфли, сандалии) во избежание развития плоскостопия.

Для физкультурных занятий у ребенка должна быть спортивная форма. Одежда должна быть удобной, легкой и чистой, а обувь - на резиновой подошве. При наличии условий (теплый пол) можно заниматься босиком. При закаливании в условиях групповой ячейки одежда воспитанников должна состоять не более чем из двух слоев (хлопчатобумажное белье, платье или костюм из плотной хлопчатобумажной или полушерстяной ткани, колготы для воспитанников до 3 лет или носки для воспитанников старше 3 лет)..

Во время прогулки у воспитанников должна быть рациональная одежда в зависимости от погодных условий, в том числе в зимний период.

Организация рационального питания дошкольников.

Горячее питание детей в учреждениях дошкольного образования должно осуществляться по дневным (суточным) рационам на основе примерных двухнедельных рационов, разработанных учреждениями или субъектами общественного питания и утвержденных руководителем учреждения и субъекта общественного питания.

Примерные двухнедельные рационы должны разрабатываться на основании установленных норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных возрастных групп (от 1 года до 3 лет, от 3 до 7 лет) с учетом:

установленных норм питания (далее – Нормы питания) для детей в разных типах (видах) учреждений образования, с учетом вида и профиля, режима пребывания детей (круглосуточное, дневное);

утвержденных в установленном порядке сборников технологических карт блюд и изделий (для детей раннего и дошкольного возраста, диетического питания), технологических карт фирменных (новых) блюд;

сезонности (летне-осенний, зимне-весенний периоды);

рационального распределения общей калорийности суточного рациона по приемам пищи: завтрак – 20 - 25 %, обед – 30 - 35 %, полдник – 10 - 15 %, ужин – 20 - 25 %, второй ужин – 8 - 10 %.

В учреждениях дошкольного образования при 3-разовом питании (9 – 10,5-часовой режим пребывания) полдник должен составлять 20 – 25 % от суточной физиологической потребности ребенка в энергии.

Калорийность дневного (суточного) рациона при 3 – 5-разовом питании должна обеспечиваться за счет белков – на 10 – 15 %, жиров – на 30 – 32 %, углеводов – на 55 – 60 %.

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед, ужин) должны составлять не менее 3,5 часа и не более 4 часов.

Количество приемов пищи в учреждении для детей, в том числе дополнительные (второй завтрак и (или) полдник, второй ужин) к основным приемам, должно быть при пребывании от 3,5 до 6 часов – не менее одного (второй завтрак, либо обед, либо полдник, либо ужин), от 6 до 8 часов – не менее двух, от 8 до 10,5 часа – не менее трех, от 10,5 до 24 часов – не менее четырех, а в учреждениях с оздоровительной и лечебной деятельностью – не менее пяти.

В период неисправности электрического торгово-технологического оборудования, недопоставок пищевых продуктов или по другим обоснованным причинам производится замена блюд, равнозначных по пищевой и энергетической ценности.

Для детей, находящихся на диетическом (лечебном и профилактическом) питании, дневной (суточный) рацион подлежит коррекции в соответствии с рекомендациями врача-педиатра участкового (врача общей практики) на основании нормативных документов по диетическому (лечебному и профилактическому) питанию. Для детей, получающих данное питание, допускаются отклонения от установленных

норм питания по отдельным пищевым продуктам с учетом необходимости их замены. В случае необходимости должны разрабатываться отдельные от общих рационы диетического (лечебного и профилактического) питания (для больных целиакией, фенилкетонурией, сахарным диабетом и других).

В примерных двухнедельных рационах детей, получающих 2 – 5-разовое питание, молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и масло из коровьего молока, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары) должны предусматриваться ежедневно, другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – два – три раза в неделю.

Для категории детей, для которых установлены нормы питания, должен быть организован ежедневный учет расхода пищевых продуктов.

Каждые 10 дней и по окончании месяца в учреждении дошкольного образования должен проводиться анализ выполнения Норм питания.

В учреждениях с круглосуточным пребыванием детей по окончании месяца должна проводиться оценка пищевой и энергетической ценности рационов питания детей.

Допускаются отклонения ± 10 процентов от установленных норм питания в учреждениях дошкольного образования в течение недели, месяца при условии выполнения по итогам месяца норм физиологических потребностей ребенка в энергии и пищевых веществах.

Питание детей должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления. Из способов приготовления блюд преимущественно должны использоваться запекание, варение, приготовление на пару.

В питании детей не должны использоваться пищевые продукты, не отвечающие принципам детской диететики.

В питании детей должны использоваться:

диетические яйца, нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина);

мясо цыплят-бройлеров, кур или индейки потрошенных первого сорта (категории), субпродукты первой категории;

колбасы и сосиски вареные с маркировкой для детей дошкольного и школьного возраста или высшего сорта (не более одного раза в неделю в организациях для детей с дневным пребыванием детей, двух раз в неделю – с круглосуточным пребыванием детей);

из жиров – масло из коровьего молока и растительные масла;

богатые пектином кондитерские изделия (зефир, мармелад, джем);

йодированная соль;

преимущественно охлажденные, а не замороженные мясные полуфабрикаты.

Перечень пищевых продуктов, не отвечающих принципам детской диететики.

1. Консервы (маринованные, консервированные) негерметичные, с бомбажем, изготовленные в домашних условиях.

2. Закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных).

3. Закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, маринаде или желе, консервы-паштеты, рыбопродукты, шпроты и другое).

4. Свиное сало.

5. Гидрогенизированные масла и жиры.

6. Жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот - для детей в возрасте до 3 лет.

7. Растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира, хлопковое масло, а для детей в возрасте до 3 лет - кунжутное масло.

8. Костные бульоны, за исключением куриного.

9. Субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени.

10. Паштеты мясные.

11. Мясная продукция, содержащая фосфаты, бенз(а)пирен, в том числе сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

12. Пищевые продукты с острым вкусом, в том числе острые соусы, кетчупы, маринованные овощи с использованием столового уксуса, жгучие специи (горчица, хрен, перец красный и черный, уксус и другое) <*>.

13. Острые сухарики.

14. Изделия, изготовленные во фритюре, в том числе чипсы.

15. Сухие пищевые концентраты супов и гарниров быстрого приготовления.

16. Кофе натуральный.

17. Тонизирующие, в том числе энергетические, напитки.

18. Газированные напитки.

19. Грибы.

20. Хлебобулочные изделия с содержанием соли более 0,5 процента.

21. Пищевые продукты, содержащие:

генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы;

ядра абрикосовой косточки;

этиловый спирт более 0,2 процента;

бензойную, сорбиновую кислоты и их соли;

подсластители, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического (лечебного и профилактического) питания;

искусственные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества), за исключением ванилина.

22. Карамель, в том числе леденцовая.

23. Жевательная резинка.

24. Иная продукция, в отношении которой государственными органами, уполномоченными на осуществление контрольной (надзорной) деятельности, установлены временные ограничения на выпуск в обращение.

Пищевые продукты, не используемые в питании детей в целях профилактики острых кишечных инфекций

В целях профилактики острых кишечных инфекций в объектах питания детей запрещается:

использование остатков пищи от предыдущего приема, приготовленной накануне, одноименных блюд в течение двух дней подряд;

использование для приготовления блюд мяса и яиц водоплавающей птицы;

замораживание охлажденных мяса, птицы, рыбы или повторное их замораживание;

переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков;

использование сырого и пастеризованного молока в упаковке более 1 кг в натуральном виде без предварительного кипячения;

изготовление:

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

блинчиков с сырым мясным фаршем, макарон с мясным фаршем ("по-флотски") и рубленым яйцом;

студней, зельцев, мясных и рыбных заливных блюд;

кондитерских изделий с кремом;

изделий во фритюре;

окрошки и других холодных супов;

паштетов, форшмака из сельди;

яичницы-глазуньи;

холодных напитков и морсов (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья, кваса.

Молоко и кисломолочные продукты (сметана, творог и другое) в фасовке не более 1 кг используются в питании детей без дополнительной термической обработки.

Приготовление блюд осуществляется по разработанным технологическим картам (рецептурам) блюд. В объекте питания должна быть картотека (или сборник) технологических карт блюд.

Ежедневно проводится С-витаминизация рационов (супов или напитков) аскорбиновой кислотой согласно установленным нормам питания. В период получения детьми поливитаминных или витаминно-минеральных комплексов С-витаминизация рациона не проводится, если содержание витамина С в данных комплексах обеспечивает не менее 80 % суточной потребности в нем ребенка.

Выдача готовых блюд должна осуществляться после проведения органолептической оценки качества блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством готовых блюд (бракеражном журнале). При выявлении нарушений блюдо к выдаче не

допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков, о чем в бракеражном журнале производится соответствующая запись. В бракеражном журнале также должно указываться витаминизированное блюдо, время витаминизации и количество использованного витамина С.

В случае непоставки тех или иных пищевых продуктов допускается производить их замену с учетом норм взаимозаменяемости пищевых продуктов при приготовлении блюд, изложенных в сборниках технологических карт блюд.

Блюда должны готовиться на каждый прием пищи и храниться на электроплите или электромармите в течение не более 3 часов с момента приготовления, в палаточных лагерях – не более одного часа.

Для организации питьевого режима детей должна использоваться упакованная питьевая вода или вода из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры, или кипяченая вода. Кипяченая вода должна храниться в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах) не более 4 часов.

Организация производственного контроля в учреждении

Производственный контроль проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Программа производственного контроля составляется юридическим лицом до начала осуществления деятельности. Разработанная программа производственного контроля утверждается руководителем организации.

Субъектом должна быть разработана программа производственного, в том числе лабораторного, контроля за соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд рецептурам, меню-раскладкам, а также за безопасностью питания на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

Кратность и перечень исследуемых показателей определяются в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов и на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

Показатели пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд должны соответствовать рецептурам блюд, меню-раскладкам. В случае установления несоответствия блюда по исследуемым показателям должны быть осуществлены корректирующие мероприятия с организацией повторного проведения лабораторных исследований.