



ПРОФСОЮЗ РАБОТНИКОВ НАРОДНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

САРАТОВСКАЯ
ОБЛАСТНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

МЕТОДИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ

*Санитарное законодательство для
образовательных организаций*



г. Саратов, 2022 год

Введение

Уважаемые коллеги!

В начале 2021 года вступил в силу ряд документов санитарного законодательства, которым были определены требования в том числе и к образовательным организациям:

Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" 3 стр.

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 39 стр.

Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" 72 стр.

Санитарные правила СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда" 99 стр.

Мы собрали в данном пособии выдержки из данных документов, которые регламентируют требования к образовательным организациям. Надеемся, что данный методический материал будет полезен руководителям образовательных организаций, внештатным техническим инспекторам труда, уполномоченным профсоюзных комитетов по охране труда, профсоюзным активистам, специалистам по охране труда.

С уважением, председатель
областной организации
«Общероссийского Профсоюза образования»

Н.Н. Тимофеев

Данный методический материал подготовлен главным техническим инспектором труда Д.А. Сысуевым.

Санитарные правила СП 2.4.3648-20

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

1. Область применения

1.1. Настоящие санитарные правила (далее - Правила) направлены на охрану здоровья детей и молодежи, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми, включая требования к организации проведения временного досуга детей в помещениях (специально выделенных местах), устроенных в торговых, культурно-досуговых центрах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения, отдыха и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных услуг для детей, а также к условиям проведения спортивных, художественных и культурно-массовых мероприятий с участием детей и молодежи и определяют санитарно-противоэпидемические (профилактические) меры при организации перевозок организованных групп детей железнодорожным транспортом.

1.2. Правила являются обязательными для исполнения гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями при осуществлении деятельности, предусмотренной пунктом 1.1 Правил (далее - Хозяйствующие субъекты).

Правила не распространяются на проведение экскурсионных мероприятий и организованных походов.

1.3. При разработке проектной документации в отношении зданий, строений, сооружений, помещений, используемых хозяйствующими субъектами при осуществлении деятельности, предусмотренной пунктом 1.1 Правил (далее - объекты), должны соблюдаться требования Правил, установленные пунктами 2.1.1, 2.1.2 (абзацы первый, второй, четвертый, пятый), 2.1.3, 2.2.1 (абзацы первый - четвертый), 2.2.2 (абзацы первый и четвертый), 2.2.3 (абзацы первый и третий), 2.2.5, 2.2.6, 2.3.1, 2.3.2 (абзацы первый и третий), 2.3.3, 2.4.1, 2.4.2, 2.4.3 (абзацы первый, третий, четвертый, седьмой), 2.4.6 (абзацы первый, одиннадцатый - четырнадцатый), 2.4.7, 2.4.8 (абзацы первый и второй), 2.4.9, 2.4.10, 2.4.11 (абзацы первый, второй, пятый), 2.4.12 (абзац первый), 2.4.13, 2.4.14, 2.5.1, 2.5.3 (абзацы второй и третий), 2.5.4, 2.6.1, 2.6.5, 2.7.1 (абзацы первый и второй), 2.7.2, 2.7.4 (абзацы первый и второй), 2.8.1, 2.8.2 (абзацы первый и второй), 2.8.5 (абзац первый), 2.8.7, 2.8.8, 2.12.2 - ко всем хозяйствующим субъектам с учетом особенностей, определенных для отдельных видов организаций в соответствии с:

пунктами 3.1.1 (абзац первый), 3.1.2 (абзацы первый - четвертый), 3.1.3 (абзацы первый - седьмой, девятый, десятый), 3.1.7 (абзацы первый, второй, четвертый, шестой), 3.1.11 (абзацы первый - четвертый, шестой - восьмой) - в отношении организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования, осуществляющих присмотр и уход за детьми, в том числе

размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, пунктами 3.2.1 (абзац первый и второй), 3.2.4, 3.2.7 - в отношении детских центров, центров развития детей и иных хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющих присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях, пунктами 3.3.1 (абзац первый и второй), 3.3.3 - в отношении детских игровых комнат, размещаемым в торгово-развлекательных и культурно-досуговых центрах, павильонах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения, пунктами 3.4.1 (абзац первый), 3.4.2, 3.4.3 (абзацы первый - третий), 3.4.4, 3.4.5, 3.4.9 - 3.4.13, 3.4.14 (абзацы первый - четвертый, шестой) - в отношении организаций, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, пунктами 3.6.1, 3.6.3 (абзацы первый - четвертый) - в отношении организаций дополнительного образования и физкультурно-спортивных организаций, пунктами 3.7.2, 3.7.4, 3.7.5 - в отношении организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; пунктами 3.8.1 - 3.8.4 - в отношении организаций социального обслуживания семьи и детей, пунктами 3.9.1, 3.9.2 (абзацы первый и второй), 3.9.3 (абзацы первый, второй, четвертый, шестой), 3.9.4 - в отношении профессиональных образовательных организаций, пунктами 3.10.1, 3.10.2 - в отношении образовательных организаций высшего образования, пунктами 3.11.3 (абзац первый), 3.11.4, 3.11.5, 3.11.6 - в отношении загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием, пунктом 3.15 - в отношении хозяйствующих субъектов, предоставляющих услуги временного размещения организованных групп детей в общежитиях, гостиницах, загородных отелях, туристических базах, базах отдыха.

Объекты, введенные в эксплуатацию до вступления в силу Правил, а также объекты на стадии строительства, реконструкции и ввода их в эксплуатацию, в случае если указанные процессы начались до вступления в силу Правил, эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией, по которой они были построены, при условии обеспечения доступности услуг, оказываемых хозяйствующим субъектом инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

1.4. Функционирование хозяйствующих субъектов, осуществляющих образовательную деятельность, подлежащую лицензированию, а также деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления, осуществляется при наличии заключения, подтверждающего их соответствие санитарному законодательству в том числе Правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей¹.

1.5. Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров², профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации³ и иметь личную медицинскую книжку⁴ с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.6. Эксплуатация земельного участка, используемого хозяйствующим субъектом на праве собственности или ином законном основании (далее - собственная территория), а также объектов иными юридическими и физическими лицами допускается в соответствии с заявленным хозяйствующим субъектом видом деятельности при условии соблюдения Правил.

1.7. Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей не допускается.

1.8. На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных

правил и гигиенических нормативов.

1.9. При нахождении детей и молодежи на объектах более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания.

Питание детей и молодежи может осуществляться с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации.

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

1.12. Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи должны соответствовать гигиеническим нормативам.

II. Общие требования

2.1. При размещении объектов хозяйствующим субъектом должны соблюдаться следующие требования:

2.1.1. Через собственную территорию не должны проходить магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также изолированные (транзитные) тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов.

2.1.2. Расстояние от организаций, реализующих программы дошкольного, начального общего, основного общего и среднего общего образования до жилых зданий должно быть не более 500 м, в условиях стесненной городской застройки и труднодоступной местности - 800 м, для сельских поселений - до 1 км.

Расстояние от организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций социального обслуживания с предоставлением проживания до общеобразовательных и дошкольных организаций должно быть до 1 км.

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

Транспортное обслуживание обучающихся осуществляется транспортом, предназначенным для перевозки детей. Подвоз маломобильных обучающихся осуществляется специально оборудованным транспортным средством для перевозки указанных лиц.

Пешеходный подход обучающихся от жилых зданий к месту сбора на остановке должен быть не более 500 м. Для сельских районов допускается увеличение радиуса пешеходной доступности до остановки до 1 км.

2.1.3. В районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях обеспечиваются ветрозащита, а также снегозащита собственной территории.

2.2. На территории хозяйствующего субъекта должны соблюдаться следующие требования:

2.2.1. Собственная территория оборудуется наружным электрическим освещением, по периметру ограждается забором и зелеными насаждениями.

Собственная территория должна быть озеленена из расчета не менее 50% площади территории, свободной от застройки и физкультурно-спортивных площадок, в том числе и по периметру этой территории.

Допускается сокращение озеленения деревьями и кустарниками собственной территории в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях с учетом климатических условий в этих районах. В городах в условиях стесненной городской застройки допускается снижение озеленения не более чем на 25% площади собственной территории, свободной от застройки.

На собственной территории не должно быть плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников.

2.2.2. Спортивные и игровые площадки должны иметь полимерное или натуральное покрытие. Полимерные покрытия должны иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия.

Спортивные занятия и мероприятия на сырых площадках и (или) на площадках, имеющих дефекты, не проводятся.

Беговые дорожки и спортивные площадки должны быть спланированы с учетом необходимости отвода поверхностных вод за пределы их границ.

Для проведения занятий по физической культуре, спортивных соревнований допускается использование спортивных сооружений и площадок, расположенных за пределами собственной территории и оборудованных в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

2.2.3. На собственной территории должна быть оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) закрывающимися крышками.

Допускается использование иных специальных закрытых конструкций для сбора отходов, в том числе с размещением их на смежных с собственной территорией контейнерных площадках жилой застройки.

2.2.4. Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов.

2.2.5. Расположение на собственной территории построек и сооружений, функционально не связанных с деятельностью хозяйствующего субъекта не допускается.

2.2.6. На собственной территории должно быть обеспечено отсутствие грызунов и насекомых, в том числе клещей, способами, предусмотренными соответствующими санитарными правилами.

2.3. В отношении объектов (зданиям, строениям, сооружениям), используемых хозяйствующими субъектами при осуществлении деятельности, должны соблюдаться следующие требования:

2.3.1. Планировка зданий, строений, сооружений должна обеспечивать соблюдение гигиенических нормативов и обеспечивать доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

При наличии нескольких зданий, функционально связанных между собой, находящихся на одной собственной территории, должны предусматриваться отопливаемые переходы из одного здания в другое для исключения перемещения детей (молодежи) по улице, за исключением загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием. Неотапливаемые переходы допускаются: при следующих климатических условиях:

среднемесячной температуре воздуха в январе от -5°C до $+2^{\circ}\text{C}$, средней скорости ветра за три зимних месяца 5 и более м/с, среднемесячной температуре воздуха в июле от $+21^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$, среднемесячной относительной влажности воздуха в июле - более 75%,

среднемесячной температуре воздуха в январе от -15°C до $+6^{\circ}\text{C}$, среднемесячной температуре воздуха в июле от $+22^{\circ}\text{C}$ и выше, среднемесячной относительной влажности воздуха в июле - более 50%.

Организации, реализующие программы начального общего, основного общего и среднего общего образования размещаются на собственной территории в отдельно стоящих зданиях.

Организации, реализующие программы начального общего, основного общего и среднего общего образования не допускается размещать в помещениях жилищного фонда, а также в функционирующих зданиях общественного и административного назначения.

Встроенные в жилые здания, встроенно-пристроенные к жилым зданиям и (или) к зданиям общественного и административного назначения хозяйствующие субъекты должны иметь самостоятельные вход и выход, а также прилегающую к ним территорию, если иное не определено Правилами.

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

В помещениях цокольного этажа не допускается размещение помещений для детей и молодежи, за исключением гардеробов, туалетов, тира, книгохранилищ, умывальных, душевых, туалетов, помещений для стирки и сушки белья, гладильных, хозяйственных и иных подсобных помещений, обеденных и тренажерных залов для молодежи.

Подвальные помещения должны быть сухими, не содержащими следы загрязнений, плесени и грибка, не допускается наличие в них мусора.

Учебные помещения для занятий детей дошкольного и младшего школьного возраста в объектах хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы дошкольного образования и начального общего, основного общего и среднего общего образования размещаются не выше третьего этажа здания, если иное не определено Правилами.

Минимальное количество помещений, необходимых для функционирования хозяйствующего субъекта (далее - минимальный набор помещений) с круглосуточным пребыванием включает: жилые помещения, помещения для организации питания, помещения для оказания медицинской помощи, помещения для реализации образовательных программ (учебные классы (комнаты самоподготовки) и (или) по присмотру и уходу за детьми (игровые комнаты), или комнаты для осуществления присмотра и ухода (игровые комнаты и (или) гостиные), душевые, умывальные, туалеты для проживающих, помещения для стирки, сушки и глажки белья, комнаты для хранения постельного белья, комнаты и туалеты для персонала.

Для объектов с дневным пребыванием минимальный набор помещений включает: помещения, обеспечивающие реализацию основного вида деятельности, помещения для организации питания (в случае пребывания детей (молодежи) в данных объектах более 4 часов), санитарные узлы, помещения для оказания медицинской помощи (в случаях, установленных законодательством⁵).

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

2.3.3 Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

2.4. В объектах должны соблюдаться следующие требования:

2.4.1. Входы в здания оборудуются тамбурами или воздушно-тепловыми завесами если иное не

определено главой III Правил.

2.4.2. Количество обучающихся, воспитанников и отдыхающих не должно превышать установленное пунктами 3.1.1, 3.4.14 Правил и гигиенические нормативы.

2.4.3. Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом⁶.

Мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула.

Парты (столы) расставляются в следующем порядке: меньшие по размеру - ближе к доске, большие по размеру - дальше от доски. Конторки размещают на последних от доски рядах.

При организации образовательной деятельности без использования учебной доски мебель для учебных заведений может быть расставлена в ином порядке.

Детей рассаживают с учетом роста, наличия заболеваний органов дыхания, слуха и зрения.

При расположении парт (столов) используемых при организации обучения и воспитания, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, следует учитывать особенности физического развития обучающихся.

В зависимости от назначения помещений используются различные виды мебели, при этом допускается использование многофункциональной (трансформируемой) мебели.

В учебных помещениях табуретки и скамейки вместо стульев использоваться не должны. Вновь приобретаемая мебель должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия требованиям ТР ТС 025/2012.

Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений, и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

Мебель для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, должна быть приспособлена к особенностям их психофизического развития, индивидуальным возможностям и состоянию здоровья.

2.4.4. Помещения, предназначенные для организации учебного процесса, оборудуются классными досками.

При оборудовании учебных помещений интерактивной доской (интерактивной панелью), нужно учитывать её размер и размещение, которые должны обеспечивать обучающимся доступ ко всей поверхности. Диагональ интерактивной доски должна составлять не менее 165,1 см. На интерактивной доске не должно быть зон, недоступных для работы.

Интерактивная доска должна быть расположена по центру фронтальной стены классного помещения.

Активная поверхность интерактивной доски должна быть матовой. Размещение проектора интерактивной доски должно исключать для пользователей возможность возникновения слепящего эффекта.

Учебные доски, для работы с которыми используется мел, должны иметь темное антибликовое покрытие и должны быть оборудованными дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле.

При использовании маркерной доски цвет маркера должен быть контрастного цвета по отношению к цвету доски.

2.4.5. Интерактивные доски, сенсорные экраны, информационные панели и иные средства отображения информации, а также компьютеры, ноутбуки, планшеты, моноблоки, иные электронные средства обучения (далее - ЭСО) используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом. ЭСО должны иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

Использование ЭСО должно осуществляться при условии их соответствия Единым санитарно-

эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)⁷.

Минимальная диагональ ЭСО должна составлять для монитора персонального компьютера и ноутбука - не менее 39,6 см, планшета - 26,6 см. Использование мониторов на основе электронно-лучевых трубок в образовательных организациях не допускается.

2.4.6. При организации питания хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования.

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

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

2.4.6.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Хранение стерильных бутылочек, сосок и пустышек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

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

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для

обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

2.4.6.3. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

2.4.8. Кровати должны иметь твердое ложе. Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный вход на них.

Использование диванов и кресел для сна не допускается, кроме общежитий организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального, высшего образования.

Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрацем с намотасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами (для лица и для ног, а также банным). Допускается использование одноразовых полотенец для лица, рук и ног.

Количество комплектов постельного белья, намотасников и полотенец (для лица и для ног, а также банного) должно быть не менее 2 комплектов на одного человека.

Для организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального, высшего образования допускается использование личных постельных принадлежностей и спальных мест.

2.4.9. Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Используемое спортивное оборудование должно быть выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.

2.4.10. При установке в помещениях телевизионной аппаратуры расстояние от ближайшего места просмотра до экрана должно быть не менее 2 метров.

2.4.11. На каждом этаже объекта размещаются туалеты для детей и молодежи. На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования, начального общего, основного общего и среднего общего образования, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, хозяйствующих субъектов социального обслуживания семьи и детей с круглосуточным пребыванием, загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием оборудуются туалетные комнаты для детей (молодежи) разного пола. Площадь туалетов для детей до 3 лет должна составлять не менее 12 м^2 , от 3 до 7 лет - $16,0 \text{ м}^2$; для детей старше 7 лет - не менее $0,1 \text{ м}^2$ на ребенка.

Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными кабинками с дверями. Во вновь строящихся хозяйствующих субъектах в туалетах для мальчиков дополнительно устанавливаются писсуары, оборудованные перегородками.

Туалетные кабинки оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными

полотенцами, ведрами для сбора мусора.

Санитарно-техническое оборудование должно гигиеническим нормативам, быть исправным и без дефектов.

На этаже проживания (обучения, пребывания) инвалидов туалетная и душевая комнаты должны быть оборудованы с учетом обеспечения условий доступности для инвалидов.

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

Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.

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

2.4.14. В общежитиях (интернатах), кроме общежитий квартирного (гостиничного) типа, должны быть предусмотрены жилые комнаты и помещения общего пользования, в том числе:

на каждом этаже туалеты, умывальные, душевые, комнаты гигиены для девушек, помещения для стирки белья, гладильные, комнаты для сушки белья, кухни (за исключением специальных учебно-исправительных учреждений), помещения для обработки и хранения уборочного инвентаря;

кладовые для хранения хозяйственного инвентаря, бельевые (комнаты для раздельного хранения чистого и грязного белья), помещения для сушки одежды и обуви, помещения (камеры) для хранения личных вещей и иные подсобные помещения;

комнаты для самостоятельных занятий, комнаты отдыха и досуга, игровые комнаты для детей семейных пар, проживающих в общежитии;

в общежитиях и интернатах для обучающихся в возрасте до 18 лет: комната воспитателя, помещения для оказания медицинской помощи (в случаях, установленных законодательством⁸) и изолятор (для временной изоляции заболевшего до его госпитализации в медицинскую организацию или до приезда родителей или законных представителей).

В помещениях (местах) для стирки белья допускается использование автоматических стиральных машин. Помещения (места) для стирки белья оборудуются раковиной, оснащенной смесителем с горячей и холодной водой, столами (стеллажами или лавками), тазами для ручной стирки, системой водоотведения, сливными трапами.

Помещения (места) для стирки белья и гладильные оборудуются отдельно.

Душевые комнаты оборудуются местом для раздевания, держателем полотенца, держателем мыла, смесителем с душевой насадкой, трапом для слива воды или душевым поддоном. При наличии нескольких душевых смесителей и поддонов каждый должен быть отделен перегородкой.

Общежития и интернаты квартирного (гостиничного) типа должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к условиям проживания в жилых зданиях.

2.5. При отделке объектов должны соблюдаться следующие требования:

2.5.1. Применяемые строительные и отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.5.2. Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

2.5.3. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

2.6. При обеспечении водоснабжения и водоотведения хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования:

2.6.1. Здания хозяйствующих субъектов оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещений столовой (далее - пищеблока), в помещениях для стирки белья, душевых, туалетах, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда и в дошкольных группах, размещенных в нежилых помещениях. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства.

2.6.2. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

2.6.3. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.

2.6.4. Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

2.6.5. Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

2.6.6. Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечена запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

2.7. Микроклимат, отопление и вентиляция в объектах должны соответствовать следующим требованиям:

2.7.1. Здания оборудуются системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.

В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов.

В воздухе не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов.

Не допускается использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением.

2.7.2. Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года (за исключением детских игровых комнат, размещаемых в торгово-

развлекательных и культурно-досуговых центрах, павильонах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения).

Проветривание в присутствии детей не проводится.

2.7.3. Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи осуществляется Организацией с помощью термометров.

2.7.4. Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

2.7.5. Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей.

Ограждения из древесно-стружечных плит к использованию не допускаются.

2.8. Естественное и искусственное освежение в объектах должны соответствовать следующим требованиям:

2.8.1. Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам.

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

Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений:

Помещений для спортивных снарядов (далее - снарядные),

умывальных, душевых, туалетов при гимнастическом (или спортивном) зале,

душевых и туалетов для персонала,

кладовых и складских помещений, радиоузлов,

кино- фото- лабораторий,

кинозалов,

книгохранилищ,

бойлерных, насосных водопровода и канализации,

камер вентиляционных,

камер кондиционирования воздуха,

узлов управления и других помещений для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием зданий,

помещений для хранения и обработки уборочного инвентаря, помещений для хранения и разведения дезинфекционных средств.

При использовании ЭСО с демонстрацией обучающих фильмов, программ или иной информации, должны быть выполнены мероприятия, предотвращающие неравномерность освещения и появление бликов на экране.

2.8.3. Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.

2.8.4. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема.

Зашторивание окон в спальнях помещениях проводится во время дневного и ночного сна, в

остальное время шторы должны быть раздвинуты в целях обеспечения естественного освещения помещения.

2.8.5. Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением.

Уровни искусственной освещенности для детей дошкольного возраста в групповых (игровых) - не менее 400 люкс, в учебных помещениях для детей старше 7 лет - не менее 300 люкс, в учебных кабинетах черчения и рисования, изостудиях, мастерских живописи, рисунка и скульптуры - 300 люкс, в мастерских трудового обучения - 400 люкс.

2.8.6. Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом - защитную, в помещениях пищеблока, душевых и в прачечной - пылевлагодонепроницаемую.

2.8.7. В спальнях корпусов дополнительно предусматривается дежурное (ночное) освещение в рекреациях (коридорах).

2.8.8. Для равномерного освещения помещений используются отделочные материалы, создающие матовую поверхность светлых оттенков с коэффициентом отражения от панелей стен не менее 0,55, потолка, верхней части стен и оконных откосов - не менее 0,7, мебели - не менее - 0,45.

При использовании декоративных элементов с яркой цветовой палитрой, их площадь не должна превышать 25% от общей площади поверхности стен помещения.

2.8.9. Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.

2.8.10. Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы хранятся в отдельном помещении (месте) и направляются на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

2.9. При организации профилактических и противоэпидемических мероприятий хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования:

2.9.1. Медицинская помощь в хозяйствующих субъектах осуществляется в соответствии с законодательством в сфере охраны здоровья.

2.9.2. Медицинская деятельность в хозяйствующих субъектах осуществляется самостоятельно (при наличии санитарно-эпидемиологического заключения) или медицинской организацией.

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

2.9.4. После перенесенного заболевания дети допускаются к посещению при наличии медицинского заключения (медицинской справки).

2.9.5. В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полу стационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)):

контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов, за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимися в них;

организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением;

работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации,

противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением;
осмотры детей с целью выявления инфекционных заболеваний (в том числе на педикулез) при поступлении в Организацию, а также в случаях, установленных законодательством в сфере охраны здоровья;

организация профилактических осмотров воспитанников и обучающихся и проведение профилактических прививок;

распределение детей в соответствии с заключением о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе для занятий физической культурой¹⁰;

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

работу по формированию здорового образа жизни и реализация технологий сбережения здоровья;

контроль за соблюдением правил личной гигиены;

контроль за информированием хозяйствующего субъекта и медицинских работников обо всех случаях инфекционных заболеваний в своей семье и обращением за медицинской помощью в случае возникновения заболеваний.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

Все выявленные инвазированные регистрируются в журнале для инфекционных заболеваний.

При регистрации случаев заболеваний контагиозными гельминтозами санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия проводятся в течение 3 календарных дней после окончания лечения.

При наличии бассейна с целью профилактики паразитарных заболеваний проводится лабораторный контроль качества воды в ванне плавательного бассейна хозяйствующего субъекта и одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.

2.9.6. В организациях с круглосуточным пребыванием детей обеспечиваются помывочные дни не реже 1 раза в 7 календарных дней. В бане и (или) душевых следует пользоваться индивидуальными принадлежностями: обувью, полотенцем, мылом и иным моющим средством, мочалкой.

Возможность помывки в душе предоставляется ежедневно.

В организациях с круглосуточным пребыванием дети должны быть обеспечены индивидуальными средствами гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки).

2.9.7. Хозяйствующим субъектом должны быть созданы условия для мытья рук воспитанников, обучающихся и отдыхающих.

2.10. В отношении организации образовательного процесса и режима дня должны соблюдаться следующие требования:

2.10.1. Издательская продукция (книжные и электронные ее варианты), используемые хозяйствующим субъектом, должны соответствовать гигиеническим нормативам.

2.10.2. Кабинеты информатики и работа с ЭСО должны соответствовать гигиеническим нормативам.

При использовании ЭСО во время занятий и перемен должна проводиться гимнастика для глаз. При использовании книжных учебных изданий гимнастика для глаз должна проводиться во время перемен.

Для профилактики нарушений осанки во время занятий должны проводиться соответствующие физические упражнения (далее физкультминутки).

При использовании ЭСО с демонстрацией обучающих фильмов, программ или иной информации, предусматривающих ее фиксацию в тетрадях воспитанниками и обучающимися, продолжительность непрерывного использования экрана не должна превышать для детей 5-7 лет -

5-7 минут, для учащихся 1-4-х классов - 10 минут, для 5-9-х классов -15 минут.

Общая продолжительность использования ЭСО на уроке не должна превышать для интерактивной доски - для детей до 10 лет - 20 минут, старше 10 лет - 30 минут; компьютера - для детей 1-2 классов - 20 минут, 3-4 классов - 25 минут, 5-9 классов - 30 минут, 10-11 классов - 35 минут.

Занятия с использованием ЭСО в возрастных группах до 5 лет не проводятся.

2.10.3. Расписание занятий составляются с учетом дневной и недельной динамики умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов.

Режим двигательной активности детей в течение дня организуется с учетом возрастных особенностей и состояния здоровья.

При организации образовательной деятельности предусматривается введение в режим дня физкультминуток во время занятий, гимнастики для глаз, обеспечивается контроль за осанкой, в том числе, во время письма, рисования и использования ЭСО.

Физкультурные, физкультурно-оздоровительные мероприятия, массовые спортивные мероприятия, туристические походы, спортивные соревнования организуются с учетом возраста, физической подготовленности и состояния здоровья детей. Хозяйствующим субъектом обеспечивается присутствие медицинских работников на спортивных соревнованиях и на занятиях в плавательных бассейнах.

Возможность проведения занятий физической культурой и спортом на открытом воздухе, а также подвижных игр, определяется по совокупности показателей метеорологических условий (температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха) по климатическим зонам. В дождливые, ветреные и морозные дни занятия физической культурой должны проводиться в зале.

Отношение времени, затраченного на непосредственное выполнение физических упражнений к общему времени занятия физической культурой должна составлять не менее 70%.

2.10.4. Не допускается привлекать детей к работам с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет, а также к уборке туалетов, душевых, умывальных, мытью окон и светильников, уборке снега с крыш, выполнению ремонтно-строительных и отделочных работ, подъему и переносу тяжестей.

2.11. Содержание собственной территории и помещений хозяйствующего субъекта должно соответствовать следующим требованиям:

2.11.1. На собственной территории не допускается скопление мусора. Уборка территории проводится ежедневно или по мере загрязнения. Для очистки собственной территории от снега использование химических реагентов не допускается.

Мусор должен собираться в мусоросборники, мусоросборники следует закрывать крышками. Очистка мусоросборников проводится при заполнении 2/3 их объема.

Не допускается сжигание мусора на собственной территории, в том числе в мусоросборниках.

На территории используемых хозяйствующими субъектами игровых, спортивных, прогулочных площадок, в зонах отдыха должны проводиться мероприятия, направленные на профилактику инфекционных, паразитарных и массовых неинфекционных заболеваний.

При наличии на собственной территории песочниц ежегодно, в весенний период, в песочницах, на игровых площадках, проводится полная смена песка. Песок должен соответствовать гигиеническим нормативам. При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводится внеочередная замена песка.

Песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрываются крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями.

В каждом помещении должна стоять емкость для сбора мусора. Переполнение емкостей для мусора не допускается.

Во встроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям (или к зданиям административного общественного назначения), пристроенных, приспособленных помещениях обращение с отходами производства и потребления осуществляется в соответствии с законодательством в сфере обращения с отходами.

2.11.2. Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в спортивных залах и групповых помещениях не реже 2 раз в день.

Спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Ковровое покрытие не реже одного раза в месяц подвергается влажной обработке. После каждого занятия спортивный, гимнастический, хореографический, музыкальный залы проветриваются в течение не менее 10 минут.

Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом или иным моющим средством; нагрудники из ткани - стираются.

Игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях.

Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед использованием детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей.

Пенолатексные, ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции производителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), допускается использовать в качестве демонстрационного материала.

Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены.

Уборка учебных и вспомогательных помещений проводится после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах.

При организации обучения в несколько смен, уборка проводится по окончании каждой смены.

Уборка помещений интерната при общеобразовательной организации проводится не реже 1 раза в день.

2.11.3. Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ.

Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря.

По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

2.11.4. Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

Для технических целей в туалетных помещениях устанавливается отдельный водопроводный кран.

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

2.11.5. Смена постельного белья и полотенец осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней. Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную. Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения. Чистое белье хранится в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых

стеллажах или шкафах. Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем.

Постельные принадлежности (матрацы, подушки, спальные мешки) проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год.

Индивидуальные мочалки для тела после использования замачиваются в дезинфекционном растворе, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в индивидуальных чистых мешках.

2.11.6. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

2.11.7. Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.11.8. Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

2.11.9. В помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов.

При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация. Дезинсекция и дератизация проводится в отсутствие детей и молодежи.

III. Требования в отношении отдельных видов осуществляемой хозяйствующими субъектами деятельности.

3.1. В организациях, реализующих образовательные программы дошкольного образования, осуществляющих присмотр и уход за детьми, в том числе размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых здания должны соблюдаться следующие требования:

3.1.1. Количество детей в группах организации, реализующей образовательные программы дошкольного образования (далее - дошкольная организация), осуществляющей присмотр и уход за детьми, в том числе в группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты.

Для групп раннего возраста (до 3 лет) - не менее $2,5 \text{ м}^2$ на 1 ребенка и для групп дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2 м^2 на одного ребенка, без учета мебели и ее расстановки.

Площадь спальни для детей до 3 лет должна составлять не менее $1,8 \text{ м}^2$ на ребенка, для детей от 3 до 7 лет - не менее $2,0 \text{ м}^2$ на ребенка. Физкультурный зал для детей дошкольного возраста должен быть не менее 75 м^2 .

Дошкольное образование детей с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими детьми, так и в отдельных группах или в отдельных организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

Количество воспитанников с ограниченными возможностями здоровья определяется исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного воспитанника, а также соблюдения требований к расстановке мебели в соответствии с Правилами. Количество детей в группах компенсирующей направленности не должно превышать:

для детей с тяжелыми нарушениями речи - 6 детей в возрасте до 3 лет и 10 детей в возрасте старше 3 лет,

для детей с фонетико-фонематическими нарушениями речи - 12 детей в возрасте старше 3 лет,

для глухих детей - 6 детей для обеих возрастных групп,

для слабослышащих детей - 6 детей в возрасте до 3 лет и 8 детей в возрасте старше 3 лет,
для слепых детей - 6 детей для обеих возрастных групп,
для слабовидящих детей - 6 детей в возрасте до 3 лет и 10 детей в возрасте старше 3 лет,
для детей с амблиопией, косоглазием - 6 детей в возрасте до 3 лет и 10 детей в возрасте старше 3 лет,
для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата - 6 детей в возрасте до 3 лет и 8 детей в возрасте старше 3 лет,
для детей с задержкой психоречевого развития - 6 детей в возрасте до 3 лет,
для детей с задержкой психического развития - 10 детей в возрасте старше 3 лет,
для детей с умственной отсталостью легкой степени - 10 детей в возрасте старше 3 лет,
для детей с умственной отсталостью умеренной, тяжелой степени - 8 детей в возрасте старше 3 лет,
для детей с расстройствами аутистического спектра - 5 детей для обеих возрастных групп,
для детей со сложными дефектами (тяжелыми и множественными нарушениями развития) - 5 детей для обеих возрастных групп.

Количество детей в группах комбинированной направленности не должно превышать:
в возрасте до 3 лет - не более 10 детей, в том числе не более 3 детей с ограниченными возможностями здоровья;

в возрасте старше 3 лет, в том числе:

не более 10 детей, в том числе не более 3 глухих детей, или слепых детей, или детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата, или детей с умственной отсталостью умеренной, тяжелой степени, или с расстройствами аутистического спектра, или детей со сложным дефектом, не более 15 детей, в том числе не более 4 слабовидящих и (или) детей с амблиопией и (или) косоглазием, или слабослышащих детей, или детей, имеющих тяжелые нарушения речи, или детей с умственной отсталостью легкой степени,

не более 17 детей, в том числе не более 5 детей с задержкой психического развития, детей с фонетико-фонематическими нарушениями речи.

Допускается организация разновозрастных групп компенсирующей или комбинированной направленности для детей от 2 месяцев до 3 лет и от 3 лет и старше с учетом возможности соблюдения в них режима дня, соответствующего анатомическим и физиологическим особенностям детей каждой возрастной группы, с предельной наполняемостью 6 и 12 человек соответственно.

При комплектовании групп комбинированной направленности не допускается смешение более 3 категорий детей с ограниченными возможностями здоровья; при объединении детей с разными нарушениями в развитии учитываются направленность адаптированных образовательных программ дошкольного образования и возможности их одновременной реализации в одной группе.

3.1.2. Дошкольные организации должны иметь собственную территорию для прогулок детей (отдельно для каждой группы).

На собственной территории дошкольной организации следует располагать игровую (групповые и физкультурно-оздоровительные площадки) и хозяйственную зоны, а также место для хранения колясок, велосипедов, санок.

Игровая зона включает групповые площадки, индивидуальные для каждой группы. Для отделения групповых площадок друг от друга, а также для отделения их от хозяйственной зоны используют зеленые насаждения. На территории групповых площадок устанавливают теневой навес площадью из расчета не менее 1 м^2 на одного ребенка, но не менее 20 м^2 , песочницы, а также иные приспособления для игр. Теневые навесы оборудуют полами из дерева или иных строительных материалов в соответствии с областью применения.

Допускается установка на прогулочной площадке сборно-разборных навесов, беседок.

Для организации прогулок детей младенческого возраста используются прогулочные коляски (в том числе многоместные).

3.1.3. Планировка помещений дошкольных организаций и организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее - групповая ячейка) - раздевальная комната, групповая комната, спальня, буфет, туалет, совмещенный с умывальной, наличие при необходимости дополнительных помещений для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда, помещения для иных дополнительных занятий), а также иных помещений (помещения для оказания медицинской помощи, пищеблок, помещения для стирки белья) и помещений служебно-бытового назначения.

Групповые ячейки размещаются не выше третьего этажа, в том числе, групповые ячейки для детей с ограниченными возможностями здоровья, - не выше второго этажа, для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата и зрения - на первом этаже. Групповые ячейки для детей до 3-х лет располагаются на 1 этаже.

Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха. Полы в помещениях групповых, расположенных на первом этаже, должны быть утепленными или отапливаемыми.

При размещении дошкольной организации и организации, осуществляющей уход и присмотр за детьми в отдельно стоящем здании групповые ячейки для детей младенческого и раннего возраста должны иметь самостоятельный вход на игровую площадку.

В раздевальной комнате для детей младенческого и раннего возраста до года выделяется место для раздевания родителей и кормления грудных детей матерями.

На третьем этаже (при наличии) дошкольной организации и организации, осуществляющей присмотр и уход за детьми, за исключением помещений, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, размещаются дополнительные помещения для работы с детьми, а также группы для детей старшего дошкольного возраста.

Для групповых ячеек, располагающихся выше первого этажа, раздевальные комнаты для детей могут размещаться на первом этаже.

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

Игрушки, используемые на прогулке, хранятся отдельно от игрушек, используемых в группе, в специально отведенных местах.

Для хранения верхней одежды раздевальные групповых ячеек оборудуются шкафами для верхней одежды детей с индивидуальными ячейками, полками для головных уборов, крючками. Каждая индивидуальная ячейка маркируется. Количество индивидуальных ячеек должно соответствовать списочному количеству детей в группе.

В раздевальных комнатах или в отдельных помещениях создаются условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

3.1.4. Для детей младенческого и раннего возраста раздевальную комнату следует оборудовать пеленальными столами, стульями, раковиной для мытья рук, шкафом для одежды матерей, местом для грудного кормления детей.

В игровых для детей раннего возраста устанавливают пеленальные столы и столики, манеж с покрытием из материалов, позволяющих проводить влажную обработку и дезинфекцию.

3.1.5. В игровых комнатах для детей от 1,5 лет и старше столы и стулья устанавливаются согласно общему количеству детей в группах.

3.1.6. Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между ними.

При использовании раскладных кроватей в каждой групповом помещении предусматривается место для их хранения, а также место для индивидуального хранения постельных принадлежностей и белья.

Количество кроватей должно соответствовать общему количеству детей, находящихся в группе.

3.1.7. Туалеты дошкольной организации, организации, осуществляющей присмотр и уход за детьми, делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются

детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы, которые обеспечиваются индивидуальными сидениями для каждого ребенка. В умывальные раковины для детей вода подается через смеситель.

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

Индивидуальные горшки маркируются по общему количеству детей.

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

Не допускается использование детского туалета персоналом.

В умывальной зоне устанавливаются вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и ног), количество которых должно соответствовать общему количеству детей.

При круглосуточном режиме пребывания детей оборудуются ваннные комнаты с душевыми кабинами (ваннами, поддонами).

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

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

3.1.10. Допускается доставка готовых блюд из других организаций в соответствии с пунктом 1.9 Правил. Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре.

3.1.11. Для групп дошкольных организаций и организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также семейных дошкольных групп предусматривается следующий набор помещений и (или) мест: место (помещение), оборудованное шкафчиками или вешалками для раздельного хранения верхней одежды и полками для обуви воспитанников; игровая комната для проведения игр; помещение (место в игровой комнате) для сна; кухня (при нахождении детей более 4 часов) для хранения пищевых продуктов, приготовления пищи, мытья и хранения посуды, разделочного инвентаря и столовых приборов; помещение (место в игровой комнате или на кухне) для приема пищи детьми (при нахождении детей более 4 часов); место (в помещении кухни или игровой комнаты) для организации питьевого режима; помещение (место) для хранения белья (при организации сна детей); место или (шкаф) для хранения уборочного инвентаря; туалет; умывальная комната.

Возможно совмещение в одном помещении туалета и умывальной комнаты.

Туалет оборудуется унитазом, обеспечивается индивидуальными сидениями для каждого ребенка, для детей до трех лет - индивидуальными горшками.

Допускается совмещение в одном туалетном помещении туалета для детей и персонала группы или использование детьми туалета и умывальной комнаты персонала группы.

Каждый ребенок обеспечивается индивидуальным полотенцем для рук, а при организации сна - индивидуальными постельными принадлежностями (комплект постельного белья, одеяло, подушка). Допускается использование одноразовых полотенец и личного постельного белья.

Допускается осуществление питания детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема. Площадь помещений для приема и (или) приготовления

пищи должна составлять не менее $0,7 \text{ м}^2$ на одно посадочное место. Количество посадочных мест

должно обеспечивать одновременный прием пищи всеми детьми.

При отсутствии кухни организуются раздаточное помещение и место для мытья и хранения посуды, которое может быть оборудовано посудомоечной машиной.

Для организации прогулок в группах по присмотру и уходу за детьми (без реализации образовательной программы) допускается использование детских игровых площадок, оборудованных в соответствии с требованиями законодательства, если это не противоречит требованиям жилищного законодательства.

Для организации прогулок детей младенческого возраста используются прогулочные коляски (в том числе многоместные).

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

3.2. В детских центрах, центрах развития детей, реализующих образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющих присмотр и уход за детьми, размещенных в нежилых помещениях, должны соблюдаться следующие требования:

3.2.1. Размещение и функционирование хозяйствующего субъекта допускается без оборудования самостоятельного входа (выхода), тамбура (или воздушно-тепловой завесы) и собственной территории.

Набор помещений включает игровые помещения для детей, помещения для занятий и помещения для персонала, помещение (место) для мытья игрушек и игрового оборудования.

Детям должен быть обеспечен питьевой режим.

3.2.2. Помещения оборудуются вешалками для верхней одежды, полками для обуви.

3.2.3. Вновь приобретаемое оборудование, игры и игрушки для детей должны иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

Используемое оборудование должно быть исправным и предусматривать возможность его мытья с применением моющих и дезинфицирующих средств. Мытье игрушек и оборудования проводится в конце рабочего дня.

3.2.4. В помещениях предусматривается естественное и (или) искусственное освещение.

3.2.5. Заболевшие дети, а также дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению хозяйствующего субъекта не допускаются.

3.2.6. Для организации прогулок используются оборудованные детские площадки. Допускается использование внутридомовых и придомовых территорий, скверов и парков в части, не противоречащей требованиям жилищного законодательства.

3.2.7. Туалет оборудуется унитазом, обеспечивается индивидуальными сидениями (в том числе, одноразовыми) для каждого ребенка. Для детей до 3 лет - индивидуальными горшками.

Допускается совмещение в одном туалетном помещении туалета для детей и персонала или использование детьми туалета и умывальной комнаты персонала.

3.2.8. Каждый ребенок обеспечивается индивидуальным полотенцем для рук. Допускается использование одноразовых полотенец.

3.2.9. При нахождении детей до 7 лет в детском центре или иной детской организации более 4 часов необходимо обеспечить им условия для приема пищи и организации сна.

3.2.10. При организации образовательной деятельности пребывание и размещение детей осуществляется в соответствии с требованиями пункта 3.1.11 Правил.

3.3. В детских игровых комнатах, размещаемых в торгово-развлекательных и культурно-досуговых центрах, павильонах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения, должны соблюдаться следующие требования:

3.3.1. Размещение и функционирование хозяйствующего субъекта допускается без оборудования самостоятельного входа (выхода), тамбура (или воздушно-тепловой завесы) и собственной территории.

Набор помещений включает игровые помещения для детей и помещения для персонала, помещение (место) для мытья игрушек и игрового оборудования.

Допускается использование туалетов, расположенных в торгово-развлекательных и культурно-

досуговых центрах, павильонах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения, в которых функционирует хозяйствующий субъект.

Для детей обеспечивается питьевой режим.

Игровые помещения оборудуются вешалками для верхней одежды, полками для обуви, детской мебелью, игровым оборудованием, играми и игрушками. Приобретаемая продукция для детей должна иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

3.3.2. Используемое игровое оборудование должно соответствовать обязательным требованиям, установленным техническими регламентами предусматривать возможность его мытья с применением моющих и дезинфицирующих средств. Мытье игрушек и игрового оборудования проводится в конце рабочего дня и по мере необходимости.

3.3.3. В игровых комнатах предусматривается естественное и (или) искусственное освещение.

3.3.4. В игровые комнаты принимаются дети, не имеющие визуальных признаков инфекционных заболеваний.

3.4. При реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования должны соблюдаться следующие требования:

3.4.1. На собственной территории организации, реализующей образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования (далее - общеобразовательные организации), выделяются зоны отдыха, физкультурно-спортивная зона и хозяйственная зона. Для маломобильных групп населения оборудуется парковочная зона.

Для выполнения рабочих программ учебного предмета "Физическая культура", мероприятий программы воспитательной работы и курсов по выбору соответствующей направленности допускается использовать спортивные сооружения (площадки, стадионы, бассейны), расположенные за пределами собственной территории общеобразовательной организации, оборудованные в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству и содержанию мест, предназначенных для занятий спортом и физической культурой. Приобретаемое оборудование для детских игровых площадок должно иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

Зона отдыха используется для организации подвижных игр и отдыха обучающихся, посещающих группы продленного дня, а также для реализации образовательных программ, начального общего, основного общего и среднего общего образования, предусматривающих проведение занятий и мероприятий на свежем воздухе.

3.4.2. В структуру общеобразовательной организации может входить интернат. Здание интерната может быть отдельно стоящим, а также может входить в состав основного здания с выделением его в самостоятельный блок с отдельным входом.

3.4.3. Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания.

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две переменные. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.

3.4.4. Учебные кабинеты и рекреационные помещения для обучающихся 1-4 классов размещаются на 1-3 этажах отдельного здания или отдельного блока, кабинеты технологии для мальчиков размещаются на 1 этаже.

3.4.5. В гардеробах оборудуют места для каждого класса, исходя из площади не менее $0,15 \text{ м}^2$ на ребенка.

Гардеробы оснащают вешалками, крючками или шкафчиками для отдельного хранения одежды и местом для хранения обуви на каждого обучающегося, а также устанавливаются лавки (скамейки).

Для обучающихся 1-4 классов гардероб может размещаться в рекреациях (при условии оборудования их индивидуальными шкафчиками), а также в учебных кабинетах (при условии

соблюдения нормы площади учебного кабинета на 1 обучающегося в соответствии с гигиеническими нормативами и выделении дополнительной площади для оборудования гардероба).

3.4.6. Обучающиеся 1-4 классов размещаются в закрепленных за каждым классом учебных кабинетах, за исключением обучения, требующего специального оборудования.

3.4.7. Для обучающихся 5-11 классов образовательный процесс может быть организован по кабинетной системе. При невозможности обеспечить обучающихся 5-11 классов учебной мебелью соответствующей их росту во всех учебных кабинетах, и лабораториях, задействованных в образовательном процессе, обучение проводится в одном учебном кабинете, оборудованного мебелью, соответствующей росту и возрасту обучающихся. Приобретаемая учебная мебель должна иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

3.4.8. Учебные кабинеты физики и химии оборудуют демонстрационными столами, установленными на подиуме. Демонстрационные столы должны иметь покрытие, устойчивое к действию агрессивных химических веществ и защитные бортики по наружному краю стола. Лаборантскую и учебный кабинет химии оборудуют вытяжными шкафами.

3.4.9. При размещении в общеобразовательных организациях спортивного зала выше 1 этажа, проводят шумоизоляционные мероприятия, обеспечивающие нормируемые уровни шума в смежных помещениях.

При спортивных залах оборудуются снарядные, раздевальные для мальчиков и девочек, туалеты, душевые. Площадь туалетов при спортивном зале должна составлять не менее $8,0 \text{ м}^2$, душевых - $12,0 \text{ м}^2$.

3.4.10. На каждом этаже размещаются санитарные узлы отдельные для мальчиков и девочек, оборудованные кабинами с дверями и умывальниками для мытья рук. Для инвалидов маломобильных групп туалетная комната (кабина) должна быть оборудована с учетом обеспечения условий доступности.

Для персонала оборудуется отдельный санузел (кабина).

Для обучающихся 5-11 классов необходимо оборудовать комнату (кабину) личной гигиены девочек площадью не менее $3,0 \text{ м}^2$, оснащенную унитазом, умывальной раковиной, душевым поддоном с гибким шлангом, биде или иным оборудованием, обеспечивающим личную гигиену.

3.4.11. При размещении общеобразовательной организации в приспособленном здании (на период ремонтных работ или строительства нового здания) обеспечивается наличие следующего минимального набора помещений: учебные кабинеты, помещения для организации питания, административно-хозяйственные помещения, санузлы.

3.4.12. В учебных кабинетах обеспечивается боковое левостороннее естественное освещение за исключением случаев, указанных в абзаце 2 пункта 2.8.2 Правил.

3.4.13. Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения пищеблока, столовая, душевые, умывальные, комнаты (кабины) личной гигиены, помещения медицинского назначения, кабинеты технологии, учебные кабинеты для обучающихся 1-4 классов, кабинеты изобразительного искусства, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств, а также туалеты.

3.4.14. Количество обучающихся в классе определяется исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного обучающегося, соблюдении требований к расстановке мебели в учебных кабинетах. Комплектование классов (групп) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проводится в зависимости от указанной в пункте 3.1.1 Правил категории обучающихся.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах, группах или отдельных организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

Площадь учебных кабинетов без учета площади, необходимой для расстановки дополнительной

мебели (шкафы, тумбы и другие) для хранения учебных пособий и оборудования рабочего места преподавателя, должна рассчитываться следующим образом:

- не менее $2,5 \text{ м}^2$ на одного обучающегося при фронтальных формах занятий;

- не менее $3,5 \text{ м}^2$ на одного обучающегося при организации групповых форм работы и индивидуальных занятий.

Предельная наполняемость отдельного класса (группы), группы продленного дня для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается в зависимости от нозологической группы:

для глухих обучающихся - 6 человек,

для слабослышащих и позднооглохших обучающихся с легким недоразвитием речи, обусловленным нарушением слуха, - 10 человек,

для слабослышащих и позднооглохших обучающихся с глубоким недоразвитием речи, обусловленным нарушением слуха, - 6 человек,

для слепых обучающихся - 8 человек,

для слабовидящих обучающихся - 12 человек,

для обучающихся с тяжелыми нарушениями речи - 12 человек,

для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата - 10 человек,

для обучающихся, имеющих задержку психического развития, - 12 человек,

для учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) - 12 человек,

для обучающихся с расстройствами аутистического спектра - 8 человек,

для обучающихся со сложными дефектами (с тяжелыми множественными нарушениями развития) - 5 человек.

Количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается из расчета не более 3 обучающихся при получении образования совместно с другими учащимися.

3.4.15. В общеобразовательных организациях, работающих в две смены, обучение 1, 5, 9-11 классов и классов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проводится в первую смену.

Учебные занятия следует начинать не ранее 8 часов. Проведение нулевых уроков и обучение в три смены не допускается. Занятия второй смены должны заканчиваться не позднее 19 часов.

3.4.16. При реализации образовательных программ должны соблюдаться следующие санитарно-эпидемиологические требования¹¹:

Объем обязательной части образовательной программы начального общего образования должен составлять 80%, образовательной программы основного общего - 70% и образовательной программы среднего общего образования - 60%. Суммарный объем обязательной части образовательной программы и части, формируемой участниками образовательных отношений, реализуется в рамках максимального общего объема недельной образовательной нагрузки.

Часы, отведенные на внеурочную деятельность, должны быть организованы в формах, отличных от урочных, предусматривающих проведение общественно полезных практик, исследовательской деятельности, реализации образовательных проектов, экскурсий, походов, соревнований, посещений театров, музеев и иные формы.

Внеурочная деятельность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья формируется из часов, необходимых для обеспечения их индивидуальных потребностей и составляющих суммарно 10 часов в неделю на обучающегося, из которых не менее 5 часов должны включать обязательные занятия коррекционной направленности с учетом возрастных особенностей учащихся и их физиологических потребностей.

Урочная деятельность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организуется по 5 дневной учебной неделе, в субботу возможны организация проведение внеурочной деятельности.

С целью профилактики переутомления в годовом календарном учебном плане обучающихся должно быть предусмотрено чередование периодов учебного времени, сессий и каникул.

Продолжительность каникул должна составлять не менее 7 календарных дней.

Расписание уроков составляется с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов, определенной гигиеническими нормативами.

Образовательная недельная нагрузка распределяется равномерно в течение учебной недели, при этом объем максимально допустимой нагрузки в течение дня составляет:

для обучающихся 1-х классов - не должен превышать 4 уроков и один раз в неделю - 5 уроков, за счет урока физической культуры,

для обучающихся 2-4 классов - не более 5 уроков и один раз в неделю 6 уроков за счет урока физической культуры,

для обучающихся 5-6 классов - не более 6 уроков,

для обучающихся 7-11 классов - не более 7 уроков.

Факультативные занятия и занятия по программам дополнительного образования, планируют на дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Между началом факультативных (дополнительных) занятий и последним уроком необходимо организовывать перерыв продолжительностью не менее 20 минут.

Обучение в 1 классе осуществляется с соблюдением следующих требований:

учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе и только в первую смену,

обучение в первом полугодии: в сентябре, октябре - по 3 урока в день по 35 минут каждый, в ноябре-декабре - по 4 урока в день по 35 минут каждый; в январе - мае - по 4 урока в день по 40 минут каждый,

в середине учебного дня организуется динамическая пауза продолжительностью не менее 40 минут,

предоставляются дополнительные недельные каникулы в середине третьей четверти при четвертном режиме обучения. Возможна организация дополнительных каникул независимо от четвертей (триместров).

При осуществлении присмотра и ухода в общеобразовательной организации в группах продленного дня должны быть созданы условия, включающие организацию полдника и прогулок для всех обучающихся, либо полдника, прогулок и дневного сна для детей первого года обучения.

Для предупреждения переутомления в течение недели обучающиеся должны иметь облегченный учебный день в среду или в четверг.

Продолжительность урока не должна превышать 45 минут, за исключением 1 класса и компенсирующего класса, продолжительность урока в которых не должна превышать 40 минут.

Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 урока) - 20 - 30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2 и 3 уроков устанавливать две перемены по 20 минут каждая.

Продолжительность перемены между урочной и внеурочной деятельностью должна составлять не менее 30 минут, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых осуществляется по специальной индивидуальной программе развития.

Для слабовидящих обучающихся 1-4 классов при различных видах учебной деятельности продолжительность непрерывной зрительной нагрузки не должна превышать 10 минут, для слабовидящих обучающихся, осваивающих образовательные программы основного общего и среднего общего образования - не более 15 минут.

Для обучающихся с остаточным зрением для усвоения учебной информации по рельефной системе Брайля должны чередоваться тактильное восприятие информации - не менее 2 раз за урок с непрерывной зрительной работой - по 5 минут.

3.4.17. Все работы в учебных кабинетах технологии, обучающиеся выполняют в специальной одежде и (или) с использованием средств индивидуальной защиты.

Для организации трудового обучения кабинеты технологии обеспечиваются необходимым оборудованием и инструментом со специальными приспособлениями, учитывающими особые

образовательные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Условия трудового обучения должны соответствовать возрасту обучающегося, учебным, воспитательным и коррекционным задачам.

Организация профильного обучения в 10 - 11 классах не должна приводить к увеличению образовательной нагрузки.

3.4.18. При проведении итоговой аттестации не допускается проведение более одного экзамена в день. Перерыв между проведением экзаменов должен быть не менее 2-х календарных дней. При проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования в форме единого государственного экзамена (далее - ЕГЭ) по предметам по выбору участников ЕГЭ допускается их проведение через день.

При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим.

Время ожидания начала экзамена в классах не должно превышать 30 минут.

3.4.19. В классном журнале оформляется лист здоровья, в который для каждого обучающегося вносят сведения о его антропометрических данных, группе здоровья, медицинской группе для занятий физической культурой, номере необходимой учебной мебели, а также медицинские рекомендации.

3.5. При реализации образовательных программ с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения должны соблюдаться следующие требования:

3.5.1. Использование ЭСО должно осуществляться при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия. Использование мониторов на основе электронно-лучевых трубок в образовательных организациях не допускается.

3.5.2. Одновременное использование детьми на занятиях более двух различных ЭСО (интерактивная доска и персональный компьютер, интерактивная доска и планшет) не допускается.

3.5.3. Для образовательных целей мобильные средства связи не используются.

Размещение базовых станций подвижной сотовой связи на собственной территории образовательных организаций не допускается.

3.5.4. Использование ноутбуков обучающимися начальных классов возможно при наличии дополнительной клавиатуры.

3.5.5. Оконные проемы в помещениях, где используются ЭСО, должны быть оборудованы светорегулируемыми устройствами.

3.5.6. Линейные размеры (диагональ) экрана ЭСО должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.5.7. Организация рабочих мест пользователей персональных ЭСО должна обеспечивать зрительную дистанцию до экрана не менее 50 см. Использование планшетов предполагает их размещения на столе под углом наклона 30°.

3.5.8. Шрифтовое оформление электронных учебных изданий должно соответствовать гигиеническим нормативам.

3.5.9. Непрерывная и суммарная продолжительность использования различных типов ЭСО на занятиях должна соответствовать гигиеническим нормативам.

3.5.10. При необходимости использовать наушники время их непрерывного использования для всех возрастных групп должно составлять не более часа. Уровень громкости не должен превышать 60% от максимальной. Внутриканальные наушники должны быть предназначены только для индивидуального использования.

3.5.11. Интерактивную доску (панель) и другие ЭСО следует выключать или переводить в режим ожидания, когда их использование приостановлено или завершено.

3.5.12. При реализации образовательных программ с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения расписание занятий составляется с учетом дневной и недельной динамики умственной работоспособности обучающихся и трудности учебных предметов. Обучение должно заканчиваться не позднее 18.00 часов. Продолжительность урока не

должна превышать 40 минут.

3.5.13. Режим учебного дня, в том числе во время учебных занятий, должен включать различные формы двигательной активности.

В середине урока организуется перерыв для проведения комплекса упражнений для профилактики зрительного утомления, повышения активности центральной нервной системы, снятия напряжения с мышц шеи и плечевого пояса, с мышц туловища, для укрепления мышц и связок нижних конечностей.

3.5.14. При использовании электронного оборудования, в том числе сенсорного экрана, клавиатуры, компьютерной мыши необходимо ежедневно дезинфицировать их в соответствии с рекомендациями производителя либо с использованием растворов или салфеток на спиртовой основе, содержащих не менее 70% спирта.

3.5.15. В помещении, где организовано рабочее место обучающегося с компьютером (ноутбуком) или планшетом, необходимо предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем столе. Источник местного освещения на рабочем месте обучающегося должен располагаться сбоку от экрана персонального компьютера (ноутбука) или планшета. Освещение не должно создавать бликов на поверхности экрана.

3.6. В организациях дополнительного образования и физкультурно-спортивных организациях должны соблюдаться следующие требования:

3.6.1. Наличие собственной территории, набор помещений определяются направленностью реализуемых дополнительных общеобразовательных программ и видом спорта.

Раздевалки для верхней одежды размещают на первом или цокольном (подвальном) этаже хозяйствующего субъекта.

В организациях с количеством до 20 человек допустимо оборудование одного туалета.

Для персонала выделяется отдельный туалет (кабина).

Мастерские, лаборатории оборудуются умывальными раковинами, кладовыми (шкафами).

В помещениях для занятий на музыкальных инструментах, танцами, вокалом, мастерских с использованием оборудования, являющегося дополнительным источником шума, выполняются шумоизолирующие мероприятия.

3.6.2. Образовательный процесс осуществляется в соответствии с дополнительной общеобразовательной программой. Занятия проводятся по группам, подгруппам или индивидуально.

Занятия начинаются не ранее 8.00 часов утра и заканчиваются не позднее 20.00 часов. Для обучающихся в возрасте 16-18 лет допускается окончание занятий в 21.00 часов.

Ежедневной дезинфекции подлежат помещения туалета, душевых, раздевальных, а также скамейки, поручни, выключатели и дверные ручки.

Раздевалки оборудуются скамьями и шкафчиками (вешалками).

3.6.3. Состав помещений физкультурно-спортивных организаций определяется видом спорта.

При спортивных и хореографических залах, бассейнах оборудуют туалеты, душевые, помещения для переодевания отдельно для мальчиков и девочек.

Раздевалки оборудуются скамьями и шкафчиками (вешалками), устройствами для сушки волос.

Спортивный инвентарь хранится в помещениях снаряжных при спортивных залах.

Используемые спортивные маты, спортивные ковры, инвентарь и оборудование должны быть покрыты материалами, обеспечивающими их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.

3.7. В организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей должны соблюдаться следующие требования:

3.7.1. При реализации в хозяйствующем субъекте образовательных программ дошкольного образования их деятельность регламентируется в соответствии с требованиями пункта 3.1. Правил, образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования - в соответствии с требованиями пункта 3.3. Правил.

Численность детей в воспитательной группе в возрасте до 4 лет не должна превышать 6 человек, в возрасте от 4-х и старше - 8 человек.

При наличии в воспитательной группе детей в возрасте до 4 лет и старше наполняемость группы не должна превышать 6 человек.

3.7.2. Проживание детей организовывается по принципам семейного воспитания в группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному (гостиничному) типу.

Минимальный набор помещений, в которых размещаются воспитательные группы в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, включает: жилые комнаты (спальни, отдельные для мальчиков и девочек); помещение для отдыха и игр (гостиная); помещение для занятий (подготовки уроков); помещение для приема и (или) приготовления пищи; санитарно-бытовые помещения (санитарные узлы, душевая или ванная комната); комнату воспитателя; раздевальную (прихожую). Санитарные узлы и душевые (ванные комнаты) размещаются в отдельных и (или) в совмещенных помещениях и оборудуют стиральными машинами.

Помещения постоянного пребывания и проживания детей оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха.

Помещения воспитательной группы, в которых проживают дети-инвалиды, обустраиваются с учетом условий для размещения используемых ими технических средств реабилитации.

3.7.3. Раздевальное помещение (прихожая) оборудуется шкафами для отдельного хранения одежды и обуви.

3.7.4. В каждой группе должны быть обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви детей.

3.7.5. В состав помещений организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей включается приемно-карантинное отделение и помещения для проведения реабилитационных мероприятий.

3.8. В учреждениях социального обслуживания семьи и детей должны соблюдаться следующие требования:

3.8.1. Минимальный набор помещений учреждения с круглосуточным пребыванием детей включает: приемно-карантинное отделение, помещения для проведения реабилитационных мероприятий, жилые комнаты (спальни); помещение для отдыха и игр (гостиная); помещение для занятий (подготовки уроков); помещение для приема и (или) приготовления пищи; санитарно-бытовые помещения (санитарные узлы, душевая или ванная комната); комнату воспитателя; раздевальную, административно-хозяйственные помещения.

Жилые помещения по типу групповых ячеек должны быть для группы численностью не более 6 человек.

3.8.2. Приемно-карантинное отделение оборудуется отдельным входом и состоит из приемно-смотровой, из не менее двух палат изолятора, буфета, кабинета врача, помещения для оказания медицинской помощи, санитарно-бытовых помещений (санитарный узел, душевая (ванная) комната).

Палаты изолятора отделяются от остальных помещений для оказания медицинской помощи шлюзом с умывальником. Площадь палат изолятора принимается из расчета $6,0 \text{ м}^2$ на 1 койку.

Помещение для оказания медицинской помощи размещается рядом с палатами изолятора, и должно иметь отдельный вход из коридора.

Буфетная приемно-карантинного отделения оборудуется моечными ваннами и баком для дезинфекции посуды, шкафом для хранения посуды и инвентаря, столом.

3.8.3. Набор помещений учреждений временного пребывания детей определяется направленностью реализуемых мероприятий и программ.

Раздевалки размещаются на первом или цокольном этаже.

Допускается оборудование одного туалета для детей в хозяйствующих субъектах с количеством детей до 20 человек. Для персонала выделяется отдельный туалет (кабина).

В помещениях с использованием оборудования, являющегося дополнительным источником шума, должны проводиться шумоизолирующие мероприятия (для музыкальных и спортивных занятий). Помещения постоянного пребывания и проживания детей оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха.

В хозяйствующем субъекте, где пребывают дети-инвалиды, обеспечиваются условия для размещения используемых ими технических средств реабилитации.

3.9. В профессиональных образовательных организациях должны соблюдаться следующие требования:

3.9.1. При наличии собственной территории выделяются учебная, физ культурно-спортивная, хозяйственная и жилая (при наличии студенческого общежития) зоны.

На собственной территории хозяйствующего субъекта предусматривается не менее двух въездов (основной и хозяйственный). Хозяйственная зона должна располагаться со стороны входа в производственные помещения и иметь самостоятельный въезд.

3.9.2. Учебные помещения, в которых реализуется общеобразовательная программа, и их оборудование должны соответствовать пункту 3.4 Правил.

Учебные помещения и оборудование для профессиональных дисциплин должны соответствовать направленности реализуемых образовательных программ среднего профессионального образования и включать: лаборатории и кабинеты общепрофильного и профессионального циклов, а также помещения по профилю обучения.

Объем учебных занятий и практики не должен превышать 36 академических часов в неделю. Расписание занятий составляется с учетом дневной и недельной умственной работоспособности и в соответствии со шкалой трудности учебных предметов. Образовательная недельная нагрузка равномерно распределяется на всю учебную неделю. В годовом календарном учебном плане должно быть предусмотрено чередование периодов учебного времени, сессий и каникул.

3.9.3. Мастерские для сварочных работ, мастерские, в которых проводится рубка и резка металла, мастерские с крупногабаритным и тяжелым оборудованием располагаются на нижних этажах с проведением звукоизолирующих и виброизолирующих мероприятий. Сварочные агрегаты устанавливаются в отдельном помещении, изолированном от учебных помещений.

Сверлильные, точильные и другие станки в учебных мастерских должны устанавливаться на фундаменте (кроме настольно-сверлильных и настольно-точильных) и оборудоваться предохранительными сетками, стеклами и местным освещением.

Столярные и слесарные верстаки должны соответствовать росту обучающихся и оснащаться подставками для ног.

Тренажерные устройства, используемые для освоения сложных профессий (горнорудной, химической, металлургической промышленности, транспорта, строительства, сельского хозяйства), размещают в отдельных помещениях или комплексах тренажерных кабинетов.

Станки, оборудование, инструменты, рычаги управления, рабочая мебель по своим параметрам должны соответствовать эргономическим требованиям с учетом роста и физического развития.

Учебно-производственные мастерские оборудуют складскими помещениями для хранения инструментов, инвентаря, заготовок, сырья и готовой продукции; шкафами для хранения спецодежды и умывальниками.

В отдельно стоящем здании мастерских предусматривают гардеробную для верхней одежды и обуви, душевые, умывальные, туалеты, устройства для питьевого водоснабжения, а при необходимости помещение для выдачи спецодежды и индивидуальных средств защиты.

3.9.4. В лабораториях, учебно-производственных мастерских, на рабочих местах на предприятиях, где проводится обучение, у станков и механизмов, работа на которых связана с выделением вредных веществ, пыли, повышенного тепла, оборудуют общую и местную механическую вентиляцию.

3.9.5. В профессиональной образовательной организации должно быть организовано двухразовое горячее питание для обучающихся, а для проживающих в общежитии - пятиразовое горячее

питание. При отсутствии условий организации горячего питания для обучающихся в профессиональной образовательной организации допускается организация горячего питания посредством привлечения организации общественного питания.

Обучающимся не допускается использовать на подсобных работах, не входящих в программу профессиональной подготовки, на работах с вредными и тяжелыми условиями труда в соответствии с перечнем, установленным законодательством для лиц, не достигших 18 лет¹².

Условия прохождения практики на рабочих местах для лиц, не достигших 18 лет должны соответствовать требованиям безопасности условий труда работников, не достигших 18 лет.

3.10. В образовательных организациях высшего образования должны соблюдаться следующие требования:

3.10.1. При наличии собственной территории выделяются учебная, физкультурно-спортивная, хозяйственная и жилая (при наличии студенческого общежития) зоны.

На собственной территории хозяйствующего субъекта предусматривается не менее двух въездов (основной и хозяйственный). Хозяйственная зона должна иметь самостоятельный въезд.

3.10.2. Учебные помещения и оборудование для учебно-производственной деятельности должны соответствовать требованиям пунктов 3.4, 3.5, 3.9, 3.6 Правил.

3.11. В загородных стационарных детских оздоровительных лагерях с круглосуточным пребыванием должны соблюдаться следующие требования:

3.11.1. Хозяйствующие субъекты в срок не позднее, чем за два месяца до открытия каждого сезона информируют территориальные органы, уполномоченные на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора о планируемых сроках заездов детей, режиме работы и количестве детей.

3.11.2. Продолжительность оздоровительной смены составляет не менее 21 календарного дня. Возможна организация смен менее 20 календарных дней для организации отдыха и досуга детей. Продолжительность смен в осенние, зимние и весенние каникулы должна быть не менее 7 календарных дней.

Перерыв между сменами в летнее время для проведения генеральной уборки с применением дезинфицирующих средств и санитарной обработки должен составлять не менее одних суток.

В целях профилактики клещевого энцефалита, клещевого боррелиоза и геморрагической лихорадки с почечным синдромом и других инфекционных болезней перед открытием смены необходимо организовать и провести противоклещевую (акарицидную) обработку территории и мероприятия по борьбе с грызунами. После проведения обработок должен быть осуществлен контроль качества проведенных обработок против клещей и грызунов.

Генеральная уборка собственной территории и всех помещений проводится перед началом каждой смены с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Заезд детей должен осуществляться в период не более двух календарных дней. Во время заезда проводится бесконтактная термометрия каждого ребенка и сопровождающих его взрослых с фиксированием результатов в журнале.

Прием детей осуществляется при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, отъезжающего в организацию отдыха детей и их оздоровления, в том числе содержащую сведения об отсутствии в течение 21 календарного дня контактов с больными инфекционными заболеваниями¹³. Указанные сведения вносятся в справку не ранее чем за 3 рабочих дня до отъезда.

Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья принимаются в организации, в которых созданы соответствующие условия для их пребывания.

3.11.3. На собственной территории выделяют следующие зоны: жилая, физкультурно-оздоровительная, хозяйственная.

Встречи детей с посетителями, в том числе с родителями (законными представителями) детей проводятся в соответствии с установленным руководителем Организации распорядком дня и в специальной зоне.

Не допускается пребывание на собственной территории Организации посетителей, в том числе

родителей (законных представителей) детей, вне специально установленных мест.

3.11.4. Минимальный набор помещений организаций отдыха детей и их оздоровления с круглосуточным пребыванием включает: спальня комнаты; комнаты воспитателя; помещения для дневного пребывания детей; умывальные с мойками для ног; душевые с раздевальными отделенно для мальчиков и девочек; помещенне (место) для просушнвания одежды и обуви, помещенне (место) стнрки и глаженнн; помещенне для обработки и хранения уборочного инвентаря, для приготонвления дезинфицирующнх растворов - одно на отряд (нлн жилой корпус); помещенне для стнрки белья, оборудованной горячим и холодным водоснабженнем и водоотведеннем, тазами для стнрки личных вещей и скамьями (возможно использование в помещеннях для стнрки белья автоматических стиральных машин); помещенне гладильной; место для хранения обуви, оборудованное полками нлн стеллажами.

Помещення для стнрки белья могут быть оборудованы в отдельном помещеннн.

Допускается использование двухъярусных кроватей при условии соблюдения нормы площади на одного ребенка и количества проживающнх в комнате.

В зданиях для проживания детей обеспечиваются условия для просушнвания верхней одежды и обуви.

3.11.5. Минимальный набор помещений для оказания медицинской помощи включает: кабинет врача; процедурный кабинет; изолятор; пост медицинской сестры; помещенне для приготонвления дезинфекционных растворов и хранения уборочного инвентаря, предназначенного для указанных помещений туалет с умывальником.

В изоляторе медицинского пункта предусматриваются не менее двух палат (раздельно для капельных и кишечных инфекций). В составе помещений изолятора предусматриваются: туалет с раковиной для мытья рук, а также буфетная с двумя моечными раковинами для мойки посуды и шкафами для ее хранения.

Возможно оборудование в медицинском пункте нлн в изоляторе душевой (ванной комнаты).

3.11.6. При использовании надворных туалетов обеспечивается искусственное освещение, наличие туалетной бумаги, условия для мытья рук мылом.

Надворные туалеты выгребного типа оборудуются надземной частью строения и водонепроницаемым выгребом, размещаются на расстоянии не менее 25 м от жилой зоны, столовой. Не допускается устройство и использование надворных туалетов без крыши (навеса) и без внутренних экранов-перегородок.

Хозяйствующим субъектом обеспечивается освещение дорожек, ведущих к туалетам.

3.11.7. Для хранения и размещения личных сумок (чемоданов, рюкзаков) детей выделяется специальное помещенне, оборудованное стеллажами (нлн выделяют специальное оборудованное место).

3.11.8. С целью выявления педикулеза у детей, перед началом смены и не реже одного раза в 7 дней проводятся осмотры детей. Дети с педикулезом к посещенню не допускаются.

Ежедневно должна проводиться бесконтактная термометрия детей и сотрудников.

При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний и повышенной температурой во время нахождения их в хозяйствующем субъекте должны быть приняты меры по ограничению их контакта с нными лицами посредством размещения в помещеннн для оказания медицинской помощи нлн нные помещення, кроме вспомогательных,¹⁴ до приезда законных представителей (родителей нлн опекунов), до перевода в медицинскую организацию нлн до приезда скорой помощи.

3.11.10. Перед дневным и ночным сном, а также по возвращеннн после выхода детей (экскурсия, поход) за пределы собственной территории в летний оздоровительный сезон дети осматриваются на предмет присасывания клеща.

3.11.11. Допустимая температура воздуха составляет не ниже: в спальнях помещеннях +18°C, в спортивных залах +17°C, душевых +25°C, в столовой, в помещеннях культурно-массового назначения и для занятий + 18°C.

Помещения постоянного пребывания и проживания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха.

3.12. В организациях отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием должны соблюдаться следующие требования:

3.12.1. Хозяйствующие субъекты в срок не позднее, чем за один месяц до открытия каждого сезона информируют территориальные органы, уполномоченные осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей о планируемых сроках заездов детей и режиме работы, а также количестве детей.

3.12.2. Минимальный набор помещений включает игровые комнаты, помещения для занятий кружков, спальные помещения (при организации сна), помещения для оказания медицинской помощи, спортивный зал, столовую, помещение для просушивания одежды и обуви, раздевалку для верхней одежды, кладовую спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

В помещениях пребывания (игровые, мастерские, помещения дополнительного образования) детей и их дневного сна (при организации) проводится дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха.

3.12.3. При организации дневного сна возможно использование личных спальных принадлежностей и полотенец отдыхающих детей, а также возможность стирки постельного белья и полотенец родителями индивидуально для каждого ребенка.

3.12.4. Дети осматриваются на предмет присасывания клеща перед дневным сном, при возвращении детей после их выхода (экскурсия, поход) за пределы собственной территории хозяйственного субъекта.

3.12.5. Прием детей осуществляется при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, содержащую в том числе сведения об отсутствии в течение 21 календарного дня контактов с больными инфекционными заболеваниями. Указанные сведения вносятся в справку не ранее чем за 3 рабочих дня до направления в хозяйствующий субъект.

Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья направляются в организации, в которых созданы условия для их пребывания.

3.13. В палаточных лагерях должны соблюдаться следующие требования:

3.13.1. Хозяйствующие субъекты в срок не позднее, чем за один месяц до открытия сезона информируют территориальные органы, уполномоченные на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора о планируемых сроках заездов детей и режиме работы, о количестве детей.

3.13.2. Перед открытием палаточного лагеря на территории, на которой планируется его размещение, проводятся: уборка территории от мусора, сухостоя и валежника, очистка от колючих кустарников и растительности с ядовитыми плодами, а также ее аккарицидная обработка, мероприятия по борьбе с грызунами.

К палаточному лагерю должен быть обеспечен подъезд транспорта.

Смены проводятся при установившейся ночной температуре воздуха окружающей среды не ниже +15°C. Продолжительность смены определяется его спецификой (профилем, программой) и климатическими условиями.

Прием детей осуществляется при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, отъезжающего в организацию отдыха детей и их оздоровления, в том числе содержащую сведения об отсутствии в течение 21 календарного дня контактов с больными инфекционными заболеваниями. Указанные сведения вносятся в справку не ранее чем за 3 рабочих дня до отъезда.

Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья принимаются в организации, в которых созданы условия для их пребывания.

3.13.3. Территория, на которой размещается палаточный лагерь, обозначается по периметру знаками.

На территории размещения палаточного лагеря предусматриваются зоны: жилая; приготовления и приема пищи, хранения продуктов питания; санитарно-бытовая; административно-хозяйственная; физкультурно-оздоровительная.

Медицинский пункт (для палаточных лагерей с численностью несовершеннолетних более 100 детей) размещают в помещении или отдельной палатке площадью не менее 4 м^2 . Для изоляции заболевших детей используются отдельные помещения или палатки не более, чем на 3 места, совместное проживание в которых детей и персонала не допускается.

В темное время суток обеспечивается дежурное освещение тропинок, ведущих к туалетам.

3.13.4. По периметру размещения палаток оборудуется отвод для дождевых вод, палатки устанавливаются на настил.

Палатки должны быть непромокаемыми (или устанавливаться под тентом), ветроустойчивыми, иметь защиту от насекомых (защитная сетка на двери и окнах). Все палатки должны иметь закрывающийся вход, а также место для хранения обуви.

3.13.5. Каждый проживающий в палаточном лагере обеспечивается индивидуальным спальным местом. Индивидуальные спальные места оборудуются кроватями (раскладушками) в комплекте с матрацем, одеялом и подушкой или при отсутствии кроватей - теплоизоляционными ковриками в комплекте со спальными мешками. Спальные мешки комплектуются индивидуальными съемными вкладышами.

Могут использоваться личные теплоизоляционные коврики, спальные мешки, вкладыши.

Количество детей, проживающих в палатке должно соответствовать вместимости, указанной в техническом паспорте палатки.

В случае оборудования индивидуального спального места с использованием личного инвентаря данные условия указываются в договоре на оказание услуг отдыха детей и их оздоровления.

3.13.6. В качестве источников питьевой воды используются существующие источники централизованного, нецентрализованного водоснабжения, привозная питьевая вода.

Дезинфекция емкостей для доставки и хранения питьевой воды проводится разрешенными к применению препаратами, в соответствии с инструкцией производителя.

3.13.8. Запас постельного белья и вкладышей в спальные мешки формируется с учетом обеспечения смены комплекта не менее 1 раза в 7 календарных дней.

3.13.9. Организованная помывка детей должна проводиться не реже 1 раза в 7 календарных дней.

3.13.10. Для просушивания одежды и обуви на территории палаточного лагеря оборудуется специальное место.

3.13.11. На территории санитарно-бытовой зоны палаточного лагеря размещаются умывальники, душевые, место для мытья ног, место для стирки белья, сушки одежды, туалеты, место сбора мусора. Количество умывальников определяется из расчета 1 умывальник на 10 человек.

Место для личной гигиены для девушек оборудуется в душевой кабине, женском туалете или отдельной палатке и обеспечивается подставками (полками) для предметов личной гигиены и емкостями для теплой воды.

Туалеты в палаточных лагерях располагаются на расстоянии не менее 25 метров от жилой зоны и пищеблока и не менее 50 метров от места купания, из расчета одно очко (размером не более 0,2 м х 0,3 м) на 20 человек раздельно для мальчиков и девочек. Не допускается устройство туалетов без крыши (навеса). Возле туалетов оборудуются раковины.

Туалеты выгребного типа организуют с надземной частью и водонепроницаемым выгребом. Глубина выгреба от поверхности земли рассчитывается в зависимости от уровня стояния грунтовых вод, но не менее 1 метра. Не допускается заполнение выгреба более чем на 2/3 объема. Также допускается использовать биотуалеты.

3.13.12. При отсутствии условий для организованного вывоза органических (пищевых) отходов в хозяйственной зоне для утилизации отходов оборудуется компостная яма, закрывающаяся крышкой. Содержимое компостной ямы ежедневно присыпается слоем земли. При заполнении ямы

она засыпается землей.

3.13.13. Сточные воды отводятся в специальную яму, закрытую крышкой. Наполнение ямы не должно превышать ее объема.

Мыльные воды должны проходить очистку через фильтр для улавливания мыльных вод.

Ямы-поглотители, ямы надворных туалетов, надворные туалеты ежедневно обрабатываются раствором дезинфекционных средств.

3.13.14. Дети осматриваются на предмет присасывания клеща перед дневным и ночным сном, а также при возвращении детей после их выхода за пределы территории палаточного лагеря.

3.13.15. Организация питания в палаточных лагерях осуществляется в соответствии с абзацами вторым - четвертым, десятым пункта 2.4.6 Правил и санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения.

3.14. В организациях труда и отдыха (полевой практики) должны соблюдаться следующие требования:

3.14.1. В весенний, летний и осенний периоды в зависимости от климатических условий выполнение сельскохозяйственных и других видов работ на открытых площадках следует проводить в часы наименьшей инсоляции.

Дети должны работать в головных уборах.

При температурах воздуха от 25°C до 28°C продолжительность работы должна составлять не более 2,5 часов для лиц в возрасте от 14 до 16 лет. Для лиц от 16 до 18 лет - не более 3,5 часов.

3.14.2. Запрещается труд детей после 20:00 часов.

3.14.5. В зависимости от используемой формы для организации и размещения лагеря труда и отдыха к его обустройству применяются требования пунктов 3.10, 3.11, 3.12 Правил 3.

3.14.6. Прием детей осуществляется при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, направляемого в организацию отдыха детей и их оздоровления, содержащую в том числе сведения об отсутствии в течении 21 календарного дня контактов с больными инфекционными заболеваниями. Указанные сведения вносятся в справку не ранее чем за 3 рабочих дня до направления в хозяйствующий субъект.

3.15. При временном размещении организованных групп детей в общежитиях, гостиницах, турбазах, базах отдыха должны соблюдаться следующие требования:

При организации временного пребывания организованных групп детей от восьми и более человек, находящихся с руководителем организованной группы, без родителей (законных представителей) им должны быть обеспечены условия для проживания с соблюдением норм площади, соблюдения правил личной гигиены, питания, организован питьевой режим.

Не допускается проживание организованных групп детей в помещениях без естественного освещения, без централизованного водоснабжения и канализации, а также в помещениях, расположенных в подвальных и цокольных этажах.

3.15. При проведении массовых мероприятий с участием детей и молодежи должны соблюдаться следующие требования:

3.16.1. Хозяйствующие субъекты деятельность которых связана с организацией и проведением массовых мероприятий с участием детей и молодежи, в срок не позднее, чем за 1 месяц до начала мероприятия информируют территориальные органы, уполномоченные на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора о планируемых сроках проведения мероприятия, о количестве участников, условиях доставки участников до планируемого места проведения мероприятия, условиях проживания, организации питьевого режима, организации питания, сроках проведения дератизационных, дезинсекционных мероприятий и о противоклещевых обработках (в случае если мероприятие проводится в теплое время года и в природных условиях).

4. При перевозке организованных групп детей железнодорожным транспортом должны соблюдаться следующие санитарно-эпидемиологические требования:

4.1. Организаторами поездок организованных групп детей железнодорожным транспортом:

обеспечивается сопровождение организованных групп детей взрослыми из расчета 1 сопровождающий на количество детей до 12 человек в период следования к месту назначения и обратно;

организуется питание организованных групп детей с интервалами не более 4 часов;

организуется питьевой режим в пути следования и при доставке организованных групп детей от железнодорожного вокзала до места назначения и обратно, а также при нахождении организованных групп детей на вокзале.

4.2. При нахождении в пути следования более 12 часов группы детей в количестве свыше 30 человек организатор поездки обязать обеспечить сопровождение группы детей медицинским работником.

4.3. При нахождении в пути свыше 1 дня организуется горячее питание.

Кратность приема пищи определяется временем нахождения групп детей в пути следования, времени суток и в соответствии с физиологическими потребностями.

При нахождении в пути следования менее 1 дня (менее 24 часов) питание детей осуществляется в соответствии с гигиеническими нормативами.

4.4. У каждого ребенка, входящего в состав организованной группы детей, должна быть медицинская справка об отсутствии контакта с инфекционными больными, оформленная в период формирования группы не более чем за 3 рабочих дня до начала поездки.

4.5. Не менее чем за 3 рабочих дня до отправления группы детей железнодорожным транспортом информация об организации указанной поездки направляется в территориальные органы, уполномоченные на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора по месту отправления с указанием следующих сведений:

наименование или фамилия, имя, отчество (при наличии) организатора отдыха групп детей;

адрес местонахождения организатора;

дата выезда, станция отправления и назначения, номер поезда и вагона, его вид;

количество детей и сопровождающих;

наличие медицинского сопровождения;

наименование и адрес конечного пункта назначения;

планируемый тип питания в пути следования.

¹ Пункт 2 статьи 40 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2003, N 2, ст. 167; 2007, N 46, ст. 5554; 2009, N 1, ст. 17; 2011, N 30 (ч. 1), ст. 4596; 2015, N 1 (часть I), ст. 11) и пункт 2 статьи 12 Федеральный закон от 24.07.1998 N 124-ФЗ "Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 31, ст. 3802; 2019, N 42 (часть II), ст. 5801);

² Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (Зарегистрировано Минюстом России 21.10.2011 N 22111) (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 N 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный N 28970), от 05.12.2014 N 801н (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный N 35848), от 13.12.2019 N 1032н (зарегистрирован Минюстом России 24.12.2019, регистрационный N 56976), приказами Минтруда России и Минздрава России от 06.02.2018 N 62н/49н (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, регистрационный N 50237) и от 03.04.2020 N 187н/268н (зарегистрирован Минюстом России 12.05.2020,

регистрационный N 58320), приказом Минздрава России от 18.05.2020 N 455н (зарегистрирован Минюстом России 22.05.2020 N 58430);

³ Приказ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (зарегистрировано Минюстом России 25.04.2014 N 32115) (зарегистрирован Минюстом России 25.04.2014, регистрационный N 32115), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 16.06.2016 N 370н (зарегистрирован Минюстом России 04.07.2016, регистрационный N 42728), от 13.004.2017 N 175н (зарегистрирован Минюстом России 17.05.2017, регистрационный N 46745), от 19.02.2019 N 69н (зарегистрирован Минюстом России 19.03.2019, регистрационный N 54089), от 24.04.2019 N 243н (зарегистрирован Минюстом России 15.07.2019, регистрационный N 55249);

⁴ Статья 34 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2004, N 35, ст. 3607; 2011, N 1 ст. 6; N 30 (ч. 1), ст. 4590; 2013, N 48, ст. 6165)

⁵ Часть 3 статьи 41 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 31.12.2012, N 53 (ч. 1), ст. 7598; 2016, N 27 (часть II), ст. 4246)

⁶ ТР ТС 025/2012 "Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции", утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 32 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 18.06.2012) (далее - ТР ТС 025/2012)

⁷ Утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе" (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 28.06.2010) (далее - Единые санитарные требования)

⁸ Часть 3 статьи 41 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 31.12.2012, N 53, ст. 7598; 2016, N 27, ст. 4246)

⁹ Статья 29 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2004, N 35, ст. 3607)

¹⁰ Пункт 7 Порядка медицинского осмотра лиц, желающих пройти спортивную подготовку, заниматься физической культурой и спортом в организациях, осуществляющих спортивную подготовку, иных организациях для занятий физической культурой и спортом, и (или) выполнить нормативы испытаний (тестов) комплекса ГТО, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (приложение N 3 к Порядку организации оказания медицинской помощи лицам, занимающимся физической культурой и спортом (в том числе при подготовке и проведении физкультурных мероприятий и спортивных мероприятий), включая порядок медицинского осмотра лиц, желающих пройти спортивную подготовку, заниматься физической культурой и спортом в организациях и (или) выполнить нормативы испытаний (тестов) Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО)", утвержденному приказом Минздрава России от 23.10.2020 N 1144н (зарегистрирован Минюстом России 03.12.2020, регистрационный N 61238).

¹¹ статья 28 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2011, N 30, ст. 4596; 2012, N 24, ст. 3069; 2013, N 27, ст. 3477) и статья 11 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства РФ", 31.12.2012, N 53, ст. 7598; 2019, N 49, ст. 6962)

¹² Перечень тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет, утвержден постановлением Правительства Российской Федерации от 25.02.2000 N 163 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 8, ст. 1000)

Федерации, 2000, N 10, ст. 1131; 2001, N 26, ст. 2685; 2011, N 26, ст. 3803).

¹³ форма N 079/у "Медицинская справка о состоянии здоровья ребенка, выезжающего в организацию отдыха детей и их оздоровления" утверждена приказом Минздрава России от 15.12.2014 N 834н "Об утверждении унифицированных форм медицинской документации, используемых в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в амбулаторных условиях, и порядков по их заполнению" (зарегистрирован Минюстом России 20.02.2015, регистрационный N 36160) с изменениями, внесенными приказами Минздрава России 09.01.2018 N 2н (зарегистрирован Минюстом России 04.04.2018, регистрационный N 50614) и от 02.11.2020 N 1186н (зарегистрирован Минюстом России от 27.11.2020, регистрационный N 61121).

¹⁴ Статья 29 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2004, N 35, ст. 3607)

Утверждены
постановлением **Главного**
государственного
санитарного врача
Российской Федерации
от 27 октября 2020 г. N 32

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

I. Область применения

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

Организациям общественного питания населения рекомендуется в своей деятельности руководствоваться принципами здорового питания².

1.2. Настоящие Правила распространяются на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания населению (далее - предприятия общественного питания).

1.3. Оценка соблюдения рекомендательных норм, содержащихся в настоящих Правилах, не может являться предметом федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)³, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами⁴. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям⁵. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

2.4. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии)⁶.

Предоставление документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в предприятиях общественного питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю, продажи на вынос, кейтеринга.

2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента⁷. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

2.6. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

2.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

2.8. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.9. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией⁸, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

2.10. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям,

предъявляемым к питьевой воде⁹.

2.11. При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях¹⁰.

2.12. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

2.13. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

2.14. В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами.

Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

2.15. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

2.17. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории¹¹.

2.18. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

2.19. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

2.20. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

2.21. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации¹².

2.22. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний¹³ кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков

инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ¹⁴.

2.23. В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений¹⁵.

2.24. Мастер-классы (обучающих мероприятий) с участием детей и взрослого населения должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов¹⁶. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

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

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при

посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

3.5.1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

3.5.2. размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

3.5.6. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

3.5.7. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.6. Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

3.6.1. при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий;

3.6.2. при перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией;

3.7. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам).

3.9. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:

3.9.1. полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;

3.9.2. имеется павильон (палатка, тент и прочее), подключенный к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии

централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации.

3.9.3. имеются одноразовая посуда и столовые приборы;

3.9.4. жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;

3.9.5. имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены.

3.9.6. мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.

3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.11. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.12. Водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов должны промываться и дезинфицироваться в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции.

3.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.14. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

4.1. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами¹⁷, соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей.

4.2. При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами¹⁸, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.3. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и храниться не менее трех месяцев.

4.4. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

4.5. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала

предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

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

4.7. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

...

VIII. Особенности организации общественного питания детей

8.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

8.1.1. Питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма в соответствии таблицей 4 приложения N 7 к настоящим Правилам.

8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание¹⁹, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

8.1.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

8.1.2.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности

суточного рациона 30%.

8.1.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

8.1.2.4. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека.

8.1.2.5. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам.

8.1.2.6. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения N 7 к настоящим Правилам.

8.1.2.7. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

8.1.2.8. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5-6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

8.1.3. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

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

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные

виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к настоящим Правилам).

8.1.5. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

8.1.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

8.1.7. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

8.1.8. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

8.1.9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 6 к настоящим Правилам.

8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

8.2. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

8.2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

8.2.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

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

8.3. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования:

8.3.1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении N 6 к настоящим Правилам.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

8.3.2. Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

8.4. Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

8.4.1. В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям²⁰.

8.4.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8.4.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям²¹.

8.4.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

8.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

8.4.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

8.5. При организации питания детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях, должны соблюдаться следующие требования:

8.5.1. Питание детей, находящихся в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях (далее - медицинские организации), должно быть организовано посредством применения системы стандартных диет с учетом основного заболевания в соответствии с установленными Минздравом России требованиями²².

8.5.2. В составе отделения для детей, в котором осуществляется оказание медицинской помощи детям в возрасте до одного года, должны быть предусмотрены помещения для приготовления и розлива детских смесей.

8.6. При организации питания детей в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования (далее - дошкольные образовательные организации), а также детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, должны соблюдаться следующие требования:

8.6.1. Допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.

8.6.2. При организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

8.6.3. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

8.6.4. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 2 к настоящим Правилам).

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

8.6.5. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в

магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

8.6.6. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

8.6.7. В группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при дошкольных образовательных организациях, а также в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, дети допускаются к приготовлению пищи и накрытию столов под присмотром взрослых.

8.6.8. Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещённых в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми в дошкольных образовательных организациях и организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.

8.7. При организации питания в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях должны соблюдаться следующие требования:

8.7.1. Должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены.

8.7.2. Независимо от формы питания на территории детского лагеря палаточного типа должна выделяться кухонная зона. Кухонная зона должна включать место для хранения, приготовления пищи, костровое место или полевую кухню, место для приема пищи, место для мытья рук. Места для приготовления и приема пищи должны быть оборудованы под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли.

В месте приготовления пищи должны быть установлены разделочные столы (не менее 2-х) для раздельной обработки сырой и готовой пищевой продукции. Столы должны иметь покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться отдельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.

Сточные воды должны отводиться от кухни и моечных в специальную яму.

8.7.3. В детских лагерях палаточного типа суточные пробы от всех приготовленных блюд и кулинарных изделий должны оставляться на хранение на 48 часов в холодильнике/в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

8.7.4. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

8.7.5. Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий (при раздельном приготовлении пищи по группам - одновременное питание всех членов группы).

8.7.6. Дети могут быть допущены к дежурству по кухне, в том числе к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке хлеба), к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых. Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

1 Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения",

2 Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2020, N 29, ст. 4504).

3 Пункт 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

4 Абзацы 6 и 7 пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011; статья 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).

5 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 28.06.2010) (далее - Единые санитарные требования).

6 статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

7 Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

8 Статья 5 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 02.09.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от

03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310); раздел 16 главы II Единых санитарных требований).

9 СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24 (зарегистрировано Минюстом России 31.10.2001, регистрационный N 3011), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 N 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный N 13891), от 25.02.2010 N 10 (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный N 16679), от 28.06.2010 N 74 (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный N 18009) (показатели приведены в таблицах 1-5 и приложении 2 к СанПиН 2.1.4.1074-01, приложениях 2-7 СанПиН 2.1.4.2652-10 "Изменение N 3 в СанПиН 2.1.4.1074-01") (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01).

10 СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 N 64 (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2010, регистрационный N 17833), с изменением, внесенным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 N 175 (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный N 19948).

11 Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст. 3009; 2019, N 31, ст. 4431).

12 Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 N 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный N 28970), от 05.12.2014 N 801н (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный N 35848), приказом Минтруда России, Минздрава России от 06.02.2018 N 62н/49н (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, регистрационный N 50237), приказом Минздрава России от 13.12.2019 N 1032н (зарегистрирован Минюстом России 24.12.2019 N 56976), приказом Минтруда России, Минздрава России от 03.04.2020 N 187н/268н (зарегистрирован Минюстом России 12.05.2020 N 58320), приказом Минздрава России от 18.05.2020 N 455н (зарегистрирован Минюстом России 22.05.2020 N 58430).

13 Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (зарегистрирован Минюстом России 12.09.2003, регистрационный N 5073), с изменениями, внесенными приказами Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 N 624 (зарегистрирован Минюстом России 01.11.2005, регистрационный N 7134), от 10.01.2006 N 2 (зарегистрирован Минюстом России 24.01.2006, регистрационный N 7411), от 26.04.2006 N 316 (зарегистрирован Минюстом России 26.05.2006, регистрационный N 7878), приказами Минздрава России от 21.06.2013 N 395н (зарегистрирован Минюстом России 05.07.2013, регистрационный N 28995), от 24.11.2016 N 901н (зарегистрирован Минюстом России 14.12.2016, регистрационный N 44719)

(далее - приказ Минздрава России N 330).

14 Пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

15 Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

16 Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

17 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 N 58 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.tsouz.ru/>, 20.07.2012). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310).

18 Подпункт 14 пункта 4.4 статьи 4 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011.

19 Абзац 4 статьи 1 Федерального закона от 02.01.2020 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

20 СанПиН 2.1.4.1074-01; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45 (Официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaeunion.org/>, 05.09.2017). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310) (далее - Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017).

21 Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011.

22 Приказ Минздрава России N 330; приказ Минздрава России от 23.09.2020 N 1008н "Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием" (зарегистрирован в Минюсте России 30.09.2020, регистрационный N 60137).

Приложение N 1
к СанПиН 2.3/2.4....

Рекомендуемый образец

Гигиенический журнал (сотрудники)

| № п/п | Дата | Ф. И. О. работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен) | Подпись медицинско го работника (ответствен ного лица) |
|-------|------|--------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1. | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Приложение N 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

| Наименование производственного помещения | Наименование холодильного оборудования | Температура в градусах Цельсия | | | | | |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|---|---|---|--|----|
| | | месяц/дни: (ежедневно) | | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | | 30 |
| | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

Приложение N 3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

| N п/п | Наименование складского помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) | | | | | |
|-------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | | | |

Приложение N 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------|------------|
| | | | | | | | |

Приложение N 5
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

| Дата и час, поступления пищевой продукции | Наименование | Фасовка | дата выработки | изготовитель | поставщик | количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт) | номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно- | Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и час фактической реализации | Подпись ответственного лица | Примечание |
|-------------------------------------------|--------------|---------|----------------|--------------|-----------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|------------|
| | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|-----------------------------------|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | санитарно й экспертиз ы) | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение N 7
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Таблица 1

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

| N | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------|
| | | 1-3 года | 3-7 лет |
| 1 | Молоко, молочная и кисломолочные продукция | 390 | 450 |
| 2 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 30 | 40 |
| 3 | Сметана | 9 | 11 |
| 4 | Сыр | 4 | 6 |
| 5 | Мясо 1-й категории | 50 | 55 |
| 6 | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.) | 20 | 24 |
| 7 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 20 | 25 |
| 8 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 32 | 37 |
| 9 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 10 | Картофель | 120 | 140 |
| 11 | Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г) | 180 | 220 |
| 12 | Фрукты свежие | 95 | 100 |
| 13 | Сухофрукты | 9 | 11 |
| 14 | Сок фруктовые и овощные | 100 | 100 |
| 15 | Витаминизированные напитки | 0 | 50 |

| | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 16 | Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 60 | 80 |
| 18 | Крупы, бобовые | 30 | 43 |
| 19 | Макаронные изделия | 8 | 12 |
| 20 | Мука пшеничная | 25 | 29 |
| 21 | Масло сливочное | 18 | 21 |
| 22 | Масло растительное | 9 | 11 |
| 23 | Кондитерские изделия | 12 | 20 |
| 24 | Чай | 0,5 | 0,6 |
| 25 | Какао-порошок | 0,5 | 0,6 |
| 26 | Кофейный напиток | 1 | 1,2 |
| 27 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 25 | 30 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал | 2 | 3 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |

Таблица 2

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

| N | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|
| | | 7-11 лет | 12 лет и старше |
| 1 | Хлеб ржаной | 80 | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 150 | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | 15 | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | 15 | 20 |
| 6 | Картофель | 187 | 187 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 280 | 320 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 185 |
| 9 | Сухофрукты | 15 | 20 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| 11 | Мясо 1-й категории | 70 | 78 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 40 |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат) | 35 | 53 |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 58 | 77 |
| 15 | Молоко | 300 | 350 |

| | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 180 |
| 17 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 50 | 60 |
| 18 | Сыр | 10 | 15 |
| 19 | Сметана | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 30 | 35 |
| 21 | Масло растительное | 15 | 18 |
| 22 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 30 | 35 |
| 24 | Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 1 | 2 |
| 26 | Какао-порошок | 1 | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 | 2 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,2 | 0,3 |
| 29 | Крахмал | 3 | 4 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |
| 31 | Специи | 2 | 2 |

Таблица 3

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

| Наименование вида пищевой продукции | Возраст | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------|----------------|----------|-----------------|
| | 12-18 месяцев | 18 месяцев - 3 года | 3 года - 7 лет | 7-11 лет | 12 лет и старше |
| Хлеб ржаной (г) | 20 | 30 | 50 | 100 | 150 |
| Хлеб пшеничный (г) | 60 | 70 | 90 | 200 | 250 |
| Мука пшеничная (г) | 16 | 16 | 25 | 40 | 42 |
| Крахмал | - | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Крупы, бобовые, макаронные изделия (г) | 40 | 45 | 45 | 60 | 75 |
| Картофель (г) | 150 | 180 | 240 | 300 | 400 |
| Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень (г) | 150 | 200 | 300 | 400 | 475 |
| Фрукты свежие, ягоды (г) | - | 250 | 260 | 300 | 300 |
| Фруктовое пюре (г) | 250 | - | - | - | - |
| Соки фруктовые (мл) | 150 | 150 | 200 | 200 | 200 |
| Фрукты сухие (г) | 10 | 15 | 15 | 15 | 20 |

| | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г) | 30 | 35 | 55 | 65 | 70 |
| Кондитерские изделия (г) | 15 | 20 | 25 | 30 | 30 |
| Кофе (кофейный напиток) (г) | - | - | 2 | 2 | 2 |
| Какао (г) | - | - | 0,5 | 2 | 2 |
| Чай (г) | 0,2 | 0,2 | 0,5 | 1 | 1 |
| Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г) | 80 | 100 | 100 | 110 | 110 |
| Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная,) 1 кат. (г) | 20 | 20 | 30 | 40 | 50 |
| Рыба-филе, в т.ч. филе слабо или малосоленое (г) | 25 | 27 | 42 | 80 | 110 |
| Колбасные изделия (г) | - | - | 10 | 25 | 25 |
| Молоко, кисломолочные продукты (мл) | 600 | 600 | 550 | 500 | 500 |
| Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г) | 25 | 50 | 50 | 60 | 70 |
| Сметана (г) | 5 | 8 | 10 | 10 | 11 |
| Сыр (г) | 5 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Масло сливочное (г) | 25 | 30 | 35 | 45 | 51 |
| Масло растительное (мл) | 5 | 7 | 10 | 15 | 19 |
| Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль) | - | - | 20 | 30 | 40 |
| Яйцо (штук) | 0,5 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Дрожжи хлебопекарные (г) | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,6 | 0,6 |
| Соль (г) | 1,5 | 3 | 5 | 6 | 8 |
| Специи (г) | - | 1 | 1 | 2 | 2 |

Таблица 4

Примерная схема питания детей первого года жизни (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

| Наименование видов пищевой продукции и блюд | Возраст (месяцы жизни) | | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------|---------|-----|-----|-----|---------|---------|
| | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9-12 |
| Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл) | 800-900 | 800-900 | 800-900 | 700 | 600 | 500 | 200-400 | 200-400 |

| | | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|---|--------|---------|-------|------|-------|----------|
| фруктовые соки (мл) | - | 5-30 | 40-50 | 50-60 | 70 | 80 | 90 - 100 |
| фруктовое пюре (мл) | - | 5-30 | 40-50 | 50-60 | 70 | 80 | 90- 100 |
| творог (г) | - | - | - | 10-40 | 40 | 40 | 50 |
| желток (шт.) | - | - | - | - | 0,25 | 0,50 | 0,50 |
| овощное пюре (г) | - | 10-100 | 100-150 | 150 | 170 | 180 | 200 |
| каша (г) | - | 10-100 | 100-150 | 150 | 150 | 180 | 200 |
| мясное пюре (г) | - | - | - | 5-30 | 30 | 50 | 60-70 |
| рыбное пюре (г) | - | - | - | - | - | 5-30 | 30-60 |
| кефир и неадаптированные кисломолочные продукты (мл) | - | - | - | - | - | 200 | 200 |
| цельное молоко (мл) | - | 100* | 200* | 200* | 200* | 200** | 200** |
| хлеб (пшеничный, в/с) (г) | - | - | - | - | - | 5 | 10 |
| сухари, печенье (г) | - | - | - | - | 3-5 | 5 | 10-15 |
| растительное масло (мл) | - | - | 1-3 | 3 | 5 | 5 | 6 |
| сливочное масло (г) | - | - | 1-4 | 4 | 4 | 5 | 6 |
| * Для приготовления каш. | | | | | | | |
| ** В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока. | | | | | | | |

Таблица 5

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки)

| Наименование видов пищевой продукции питания | Возраст | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| | 5-8 класс | 9-11 класс |
| Хлеб ржаной (из смеси ржаной и обдирной муки)(г) | 120 | 150 |
| Хлеб пшеничный (г) | 200 | 250 |
| Мука пшеничная (г) | 35 | 45 |
| Крупы, бобовые (г) | 50 | 70 |
| Макаронные изделия (г) | 20 | 30 |
| Картофель (г) | 300 | 350 |
| Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень (г) | 400 | 450 |
| Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль) | 30 | 40 |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| Фрукты свежие, ягоды (г) | 400 | 400 |
| Сухофрукты, орехи (г) | 90 | 90 |
| Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл) | 200 | 200 |
| Мясо 1 категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г) | 100 | 120 |
| Птица (куры-потрошенные 1 категории, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная - 1 кат)(г) | 55 | 60 |
| Рыба (филе) (г) | 80 | 100 |
| Рыба соленая (сельдь, лосось, горбуша) | 10 | 15 |
| Молоко (мл) | 300 | 300 |
| Кисломолочные продукты (мл) | 200 | 200 |
| Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г) | 60 | 75 |
| Сыр (г) | 15 | 20 |
| Сметана (мл) | 15 | 20 |
| Масло сливочное (г) | 50 | 55 |
| Масло растительное (мл) | 20 | 25 |
| Яйцо шт. | 1 | 1 |
| Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г) | 35 | 40 |
| Кондитерские изделия (г) | 20 | 25 |
| Чай (г) | 1 | 1 |
| Какао-порошок, кофейный напиток (г) | 6 | 8 |
| Дрожжи хлебопекарные (г) | 2 | 2 |
| Крахмал (г) | 1,2 | 1,2 |
| Соль пищевая поваренная йодированная (г) | 4 | 5 |

Приложение N 8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет /7-11 лет /12 лет и старше

| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | N рецептуры |
|------------------|--------------------|-----------|------------------|------|----------|-------------------------|-------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | | |
| Неделя 1 | | | | | | | |
| День 1 | | | | | | | |
| завтрак | | | | | | | |
| итого за завтрак | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| обед | | | | | | | |
| итого за обед | | | | | | | |
| полдник | | | | | | | |
| итого за полдник | | | | | | | |
| ужин | | | | | | | |
| итого за ужин | | | | | | | |
| Итого за день: | | | | | | | |
| День 2 | | | | | | | |
| завтрак | | | | | | | |
| итого за завтрак | | | | | | | |
| обед | | | | | | | |
| итого за обед | | | | | | | |
| полдник | | | | | | | |
| итого за полдник | | | | | | | |
| ужин | | | | | | | |
| итого за ужин | | | | | | | |
| Итого за день: | | | | | | | |
| ... | | | | | | | |
| Среднее значение за период: | | | | | | | |

Приложение N 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

| Блюдо | Масса порций | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------|----------|-----------------|
| | от 1 года до 3 лет | 3-7 лет | 7-11 лет | 12 лет и старше |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд | 130-150 | 150-200 | 150-200 | 200-250 |

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------|
| завтрака) | | | | |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 30-40 | 50-60 | 60-100 | 100-150 |
| Первое блюдо | 150-180 | 180-200 | 200-250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 50-60 | 70-80 | 90-120 | 100-120 |
| Гарнир | 110-120 | 130-150 | 150-200 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао- напиток, напиток из шиповника, сок) | 150-180 | 180-200 | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 95 | 100 | 100 | 100 |

Таблица 2

Масса порций для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности в зависимости от возраста (в граммах)

| Блюдо | Масса порций | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
| | 5-8 класс | 9-11 класс |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо, и т.п. (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 200-250 | 250-280 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и тому подобное) | 100-150 | 100-150 |
| Первое блюдо | 200-250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 100-120 | 120-150 |
| Гарнир | 180-230 | 200-250 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай) или напиток (кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника), или сок | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 250-300 | 300-350 |

Таблица 3

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

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

Таблица 1

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах
(суточная)**

| Показатели | Потребность в пищевых веществах | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|---------|----------|-----------------|
| | 1-3 лет | 3-7 лет | 7-11 лет | 12 лет и старше |
| белки (г/сут) | 42 | 54 | 77 | 90 |
| жиры (г/сут) | 47 | 60 | 79 | 92 |
| углеводы (г/сут) | 203 | 261 | 335 | 383 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1400 | 1800 | 2350 | 2720 |
| витамин С (мг/сут) | 45 | 50 | 60 | 70 |
| витамин В1 (мг/сут) | 0,8 | 0,9 | 1,2 | 1,4 |
| витамин В2 (мг/сут) | 0,9 | 1,0 | 1,4 | 1,6 |
| витамин А (рет. экв/сут) | 450 | 500 | 700 | 900 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| кальций (мг/сут) | 800 | 900 | 1100 | 1200 |
| фосфор (мг/сут) | 700 | 800 | 1100 | 1200 |
| магний (мг/сут) | 80 | 200 | 250 | 300 |
| железо (мг/сут) | 10 | 10 | 12 | 18 |
| калий (мг/сут) | 400 | 600 | 1100 | 1200 |
| йод (мг/сут) | 0,07 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,0015 | 0,02 | 0,03 | 0,05 |
| фтор (мг/сут) | 1,4 | 2,0 | 3,0 | 4,0 |

Таблица 2

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и организаций кадетской направленности

| Возраст | Энергетическая ценность (ккал/сут) | Белки (г/сут) | Жиры (г/сут) | Углеводы (г/сут) |
|------------|------------------------------------|---------------|--------------|------------------|
| 5-8 класс | до 3500 | 119-149 | 134-143 | 550-580 |
| 9-11 класс | до 4000 | 142-177 | 157-168 | 646-681 |

Таблица 3

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

| Тип организации | Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
|-----------------|------------|---------------------------------------------------------|
| | | |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------|
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| | второй завтрак | 5% |
| | обед | 35% |
| | полдник | 15% |
| | ужин | 25% |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена) | завтрак | 20-25% |
| | обед | 30-35% |
| | полдник | 10%-15% |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена) | обед | 30-35% |
| | полдник | 10-15% |
| Организации с круглосуточным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| | второй завтрак | 5% |
| | обед | 35% |
| | полдник | 15% |
| | ужин | 20% |
| | второй ужин | 5% |

Таблица 4

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

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

Приложение N 11
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции-заменитель | Масса, г |
|-----------------------|----------|----------------------------------|----------|
| Говядина | 100 | Мясо кролика | 96 |
| | | Печень говяжья | 116 |
| | | Мясо птицы | 97 |
| | | Рыба (треска) | 125 |

| | | | |
|---------------------------------------------|-----|---------------------------------------------|------|
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 120 |
| | | Баранина II кат. | 97 |
| | | Конины I кат. | 104 |
| | | Мясо лося (мясо с ферм) | 95 |
| | | Оленины (мясо с ферм) | 104 |
| | | Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 % | 100 | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% | 100 |
| | | Молоко сгущенное (цельное и с сахаром) | 40 |
| | | Сгущено-вареное молоко | 40 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 17 |
| | | Мясо (говядина I кат.) | 14 |
| | | Мясо (говядина II кат.) | 17 |
| | | Рыба (треска) | 17,5 |
| | | Сыр | 12,5 |
| | | Яйцо куриное | 22 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 100 | Мясо говядины | 83 |
| | | Рыба (треска) | 105 |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 41 | Творог с массовой долей жира 9% | 31 |
| | | Мясо (говядина) | 26 |
| | | Рыба (треска) | 30 |
| | | Молоко цельное | 186 |
| | | Сыр | 20 |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина) | 87 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 105 |
| Картофель | 100 | Капуста белокочанная | 111 |
| | | Капуста цветная | 80 |
| | | Морковь | 154 |
| | | Свекла | 118 |
| | | Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33 |
| | | Горошек зеленый | 40 |
| | | Горошек зеленый консервированный | 64 |
| | | Кабачки | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |
| | | Соки фруктовые | 133 |
| | | Соки фруктово-ягодные | 133 |
| | | Сухофрукты: | |
| | | Яблоки | 12 |
| | | Чернослив | 17 |
| | | Курага | 8 |
| | | Изюм | 22 |

Приложение N 12
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и

режима обучения

| Вид организации | Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации | Количество обязательных приемов пищи |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру | до 5 часов | 2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации) |
| | 8-10 часов | завтрак, второй завтрак, обед и полдник |
| | 11-12 часов | завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин |
| | круглосуточно | завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования | до 6 часов | один прием пищи - завтрак или обед |
| | более 6 часов | не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену) |
| | круглосуточно | завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Группы продленного дня в общеобразовательной организации | до 14.00 | дополнительно к завтраку обед |
| | до 17.00-18.00 | дополнительно обед и полдник |
| Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе) | более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса | дополнительно к завтраку обед |
| Организация с дневным пребыванием в период каникул | 8.30-14.30 | завтрак и обед |
| | 8.30-18.00 | завтрак, обед и полдник |
| Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории | круглосуточно | завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Лагеря палаточного типа | круглосуточно | завтрак, обед, полдник, ужин |

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)
Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

| п/п | Наименование группы пищевой продукции | Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12 | Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека | | | | | В среднем за неделю (10 дней) | Отклонение от нормы в % (+/-) |
|-----|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---|---|--|---|-------------------------------|-------------------------------|
| | | | 1 | 2 | 3 | | 7 | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

V. Физические факторы (за исключением ионизирующего излучения)

Требования к освещению рабочих мест в помещениях общественных зданий, а также сопутствующих им производственных помещениях

Таблица 5.25

| N пп | Помещения | Рабочая поверхность и плоскость нормирован ия КЕО и освещеннос ти (Г - горизонталь ная, В - вертикальна я) и высота плоскости над полом, м | Естественное освещение | | Совмещенное освещение | | Искусственное освещение | | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|--------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| | | | КЕО e_n , % | | КЕО e_n , % | | Освещенность, лк | | | Объединенный показатель дискомфорта, UGR, не более | Коэффициент пульсации освещенности, Кп, %, не более |
| | | | при верхнем или комбинированном освещении | при боковом освещении | при верхнем или комбинированном освещении | при боковом освещении | при комбинированном освещении | | при общем освещении | | |
| | | | | | | | всего | от общего | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 1. Административные здания | | | | | | | | | | | |
| 1. | Кабинеты, рабочие комнаты, офисы, представительства | Г-0,8 | 3,0 | 1,0 | 1,8 | 0,6 | 400 | 200 | 300 | 21 | 15 |
| 2. | Проектные залы и комнаты | Г-0,8 | 4,0 | 1,5 | 2,4 | 0,9 | 600 | 400 | 500 | 21 | 10 |

| | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------------|----|-------|
| | конструкторские, чертежные бюро | | | | | | | | | | |
| 1. | Помещения записи и регистрации читателей, тематических выставок, новых поступлений | Г-0,8 | 3,0 | 1,0 | 1,8 | 0,6 | 400 | 200 | 300 | 21 | 15 |
| 2. | Переpletно-брошюрочные помещения | Г-0,8 | 3,0 | 1,0 | 1,8 | 0,6 | - | - | 300 | 21 | 15 |
| 3. | Макетные, столярные, ремонтные мастерские | Г-0,8 | - | - | 3,0 | 1,2 | 750 | 200 | 300 | 21 | 15/20 |
| 4. | Залы персональных компьютеров, машинописное бюро | Г-0,8 | 3,5 | 1,2 | 2,1 | 0,7 | 500 | 300 | 400 | 14 | 5 |
| | | Экран монитора: В-1,2 | - | - | - | - | - | - | Не более 200 | - | - |
| 5. | Лаборатории органической и неорганической химии, препараторские | Г-0,8 | 3,5 | 1,2 | 2,1 | 0,7 | 500 | 300 | 400 | 21 | 10 |
| 6. | Аналитические лаборатории | Г-0,8 | 4,0 | 1,5 | 2,4 | 0,9 | 600 | 400 | 500 | 21 | 10 |
| 7. | Моечные лабораторной посуды | Г-0,8 | 3,0 | 1,0 | 1,8 | 0,6 | - | - | 300 | 21 | 15 |
| 8. | Весовые, термостатные | Г-0,8 | 3,0 | 1,0 | 1,8 | 0,6 | 400 | 400 | 200 | 21 | 15 |
| 9. | Операционный зал | Г-0,8 | 3,5 | 1,2 | 2,1 | 0,7 | 500 | 300 | 400 | 14 | 10 |
| 10 | Помещение печатающих устройств, кабины персонализации | Г-0,8 | 3,5 | 1,2 | 2,1 | 0,7 | 500 | 300 | 400 | 21 | 10 |
| 2. Учреждения общего образования, среднего профессионального и высшего образования | | | | | | | | | | | |
| 11 | Инструментальная, комната мастера-инструктора | Г-0,8 | - | - | 1,8 | 0,6 | - | - | 300 | 21 | 15 |
| 12 | Кабинеты и комнаты преподавателей | Г-0,8 | 3,0 | 1,0 | 1,8 | 0,6 | - | - | 300 | 21 | 15 |
| 3. Дошкольные образовательные организации | | | | | | | | | | | |
| 13 | Медицинские кабинеты ² | Г-0,8 | 4,0 | 1,5 | 2,4 | 0,9 | - | - | 500 | 21 | 10 |

Гигиенические нормативы параметров микроклимата в основных помещениях организаций коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги

Таблица 5.33

| Наименование помещения | Температура воздуха, °С | Относительная влажность воздуха, % | Скорость движения воздуха, не более, м/с |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|------------------------------------------|
| Помещения с постоянным пребыванием людей: - холодный период года | 21-23 | 60-40 | 0,1 |
| Помещения с постоянным пребыванием людей: - теплый период года | 22-24 | 60-40 | 0,1 |

97. Температура воздуха в помещениях, где размещается кабина солярия: 18 - 24°С; в помещениях для сушки волос и мытья головы - не менее 22°С.

98. Допустимые величины параметров микроклимата в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи изложены в таблице 5.34. При оценке допустимой температуры воздуха учитывают следующее:

диапазоны допустимых значений температуры помещений приведены для холодного периода года;

в теплый период года для всех типов помещений верхняя граница допустимой температуры воздуха может достигать не более 28°С, нижняя граница идентична холодному периоду года;

при отсутствии детей в помещениях должна поддерживаться температура не ниже 15°С.

99. В организациях для детей до 7 лет полы в игровых для детей ясельного и младшего возраста оборудуются системой подогрева для обеспечения регламентированных параметров температуры воздуха в зоне дыхания детей.

Допустимые величины параметров микроклимата в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

Таблица 5.34

| Наименование помещения | Допустимая температура воздуха (°С) | Относительная влажность воздуха, % | Скорость движения воздуха, м/с (не более) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Организации для детей до 7 лет | | | |
| Групповая (игровая), игровая комната (помещения), помещения для занятий для детей до 3-х лет | 22-24 | 40-60 | 0,1 |
| Групповая (игровая), игровая комната (помещения), помещения для занятий для | 21-24 | 40-60 | 0,1 |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|
| детей от 3-х до 7-ми лет | | | |
| Спальные | 19-21 | 40-60 | 0,1 |
| Туалетные для детей до 3-х лет | 22-24 | - | 0,1 |
| Туалетные для детей от 3-х до 7-ми лет | 19-21 | - | 0,1 |
| Физкультурный зал | 19-21 | 40-60 | 0,1 |
| Музыкальный зал | 19-21 | 40-60 | 0,1 |
| Душевая (ванная комната) | 24-26 | - | 0,1 |
| Раздевальная в групповой ячейке | 21-24 | 40-60 | 0,1 |
| Кабинет для индивидуальных занятий с детьми (логопед, психолог) и (или) кабинет для коррекционно-развивающих занятий с детьми | 21-24 | 40-60 | 0,1 |
| Прогулочные веранды (не менее) | 12 | - | - |
| Отапливаемые переходы (не менее) | 15 | - | 0,1 |
| Дошкольные группы, размещенные в жилых помещениях жилищного фонда | 21-24 | 40-60 | 0,1 |
| Организации для детей старше 7 лет и молодежи | | | |
| Жилые комнаты | 20-24 | 40-60 | 0,15 |
| Спальные помещения | 18-24 | 40-60 | 0,15 |
| Помещения для отдыха и игр | 20-24 | 40-60 | 0,15 |
| Учебные помещения, кабинеты, аудитории | 18-24 | 40-60 | 0,1 |
| Помещения, оборудованные индивидуальными рабочими местами с персональным компьютером | 18-24 | 55-62 | 0,1 |
| Мастерские, кабинеты кулинарии и домоводства в общеобразовательных организациях, ПОО, организациях дополнительного образования | 18-20 | 40-60 | 0,1 |
| Помещение для самоподготовки | 18-24 | 40-60 | 0,1 |
| Рекреации | 18-24 | 40-60 | 0,15 |
| Актовый (концертный) зал | 18-24 | 40-60 | 0,1 |
| Столовая | 18-24 | 40-60 | 0,1 |
| Спортивный зал | 18-20 | 40-60 | 0,1 |
| Зал для занятий лечебной физической культурой | 18-24 | 40-60 | 0,1 |
| Душевая (ванная комната) | 24-26 | - | 0,1 |
| Туалетная | 18-26 | - | 0,1 |
| Комната гигиены девочек | 18-26 | - | 0,1 |
| Помещение для стирки и сушки вещей, глажения и чистки одежды | 18-26 | - | 0,1 |
| Кабинет для индивидуальных занятий с детьми | 18-24 | 40-60 | 0,1 |
| Гардероб, вестибюль | 18-24 | - | 0,1 |

100. Нормируемые параметры шума представлены в таблице 5.35.

101. Шум, для которого разность между наибольшим и наименьшим значениями уровня звука за временной интервал измерения не превышает 5 дБА при измерении на временной характеристике шумомера "медленно", является постоянным (далее - постоянный шум).

102. Шум, не удовлетворяющий условиям пункта 101, является непостоянным (далее - непостоянный шум).

Допустимые величины психофизиологических производственных факторов по показателям тяжести и напряженности труда

Таблица 5.75

| Факторы трудового процесса | Допустимые | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| | Мужчины | Женщины |
| 1. Подъем и перемещение (разовое) тяжести при чередовании с другой работой (до 2 раз в час), кг | До 30 | До 10 |
| 2. Подъем и перемещение (разовое) тяжести постоянно в течение рабочей смены, кг | До 15 | До 7 |
| 3. Суммарная масса грузов, перемещаемых в течение каждого часа смены, кг: | | |
| - с рабочей поверхности, | До 870 | До 350 |
| - с пола | До 435 | До 175 |
| 4. Рабочая поза | Периодическое, до 25% времени смены, нахождение в неудобной (работа с поворотом туловища, поднятыми руками, неудобным размещением конечностей) и (или) фиксированной позе (невозможность изменения взаимного положения тела относительно друг друга) | |
| 5. Наклоны корпуса (вынужденные более 30 град.), количество за смену | 51-100 | |
| 6. Перемещения в пространстве, обусловленные технологическим процессом, км | До 8 | |
| 7. Монотонность нагрузок | | |
| 7.1. Число элементов или повторяющихся операций | От 9 до 6 | |
| 8. Сенсорные нагрузки | | |
| 8.1. Длительность сосредоточенного наблюдения (% от времени смены) | От 26 до 50 | |
| 8.2. Плотность сигналов (световых, звуковых) в среднем за час работы | От 76 до 175 | |
| 8.3. Число объектов наблюдения | От 6 до 10 | |

VI. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

172. Нормативы площадей помещений представлены в таблице 6.1. Требования к нормативам площадей предъявляются при наличии в организации данных видов (типов) помещений.

173. Раздевальная (прихожая) должны быть:

в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; дошкольных группах, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда; учреждениях для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.

174. Комната воспитателя должна быть:

в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; дошкольных группах, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда; учреждениях для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации; организациях отдыха детей и их оздоровления с круглосуточным пребыванием.

175. Изолятор (помещение для временной изоляции заболевших) должен быть в организациях с круглосуточным пребыванием.

176. Площадь учебных помещений указана без учета площади, необходимой для дополнительного оборудования и (или) мебели для хранения оборудования и (или) учебных пособий.

177. Количество и площадь спортивных залов рассчитывается в зависимости от необходимой одномоментной пропускной способности и спортивной спецификации.

178. Количество комнат гигиены девочек (девушек) должно быть не менее 1 комнаты на 70 человек.

179. Количество помещений для стирки, сушки вещей, глажения и чистки одежды должно быть не менее 1 помещения на жилую секцию и (или) этаж.

180. Площадь туалетов указана для туалетов, размещенных в жилых ячейках и (или) на одном этаже.

Нормативы площадей помещений

Таблица 6.1

| Помещения, возраст | | Норматив, не менее |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 | | 2 |
| Организации для детей до 7 лет | | |
| Групповая (игровая), игровая комната (помещения), помещения для занятий | до 3-х лет | 2,5 м ² /чел. |
| | 3-7 лет | 2,0 м ² /чел. |
| Помещение для приема и (или) приготовления пищи | дошкольные группы, размещенные в жилых помещениях жилищного фонда | 0,7 м ² / посадочное место |
| | организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей при поквартирном проживании | 1,5 м ² / посадочное место |
| Спальная (место для сна) | до 3-х лет | 1,8 м ² / чел. |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| | 3-7 лет | 2,0 м ² /чел. |
| Раздевальная в групповой ячейке | в группах менее 10 чел. | 1,0 м ² /чел. (минимальная площадь помещения 6,0 м ²) |
| | в группах более 10 чел. | 18,0 м ² |
| Раздевальная (прихожая) | | 1,2 м ² /чел. (минимальная площадь помещения 6,0 м ²) |
| Буфетная | | 3,0 м ² |
| Туалетная | до 3-х лет | 0,6 м ² /чел. |
| | 3-7 лет | 0,8 м ² /чел. |
| Туалетная и душевая или ванная комната | | 0,8 м ² /чел. |
| Музыкальный зал при проектной мощности организации от 120 до 250 детей | | 50,0 м ² |
| Музыкальный зал при проектной мощности организации от 250 детей | | 100,0 м ² |
| Физкультурный зал или объединенный физкультурный и музыкальный зал при проектной мощности организации менее 250 детей | | 75,0 м ² |
| Кабинет для коррекционно-развивающих занятий с детьми | | 10,0 м ² |
| Комната воспитателя | | 6,0 м ² /чел. |
| Медицинский кабинет | | 12,0 м ² |
| Процедурный кабинет | | 8,0 м ² |
| Изолятор (помещение для временной изоляции заболевшего) | | 6,0 м ² / койко-место |
| Туалет медицинского блока с местом для приготовления дезинфицирующих растворов | | 6,0 м ² |
| Помещения для стирки белья (постирочные) | | 14,0 м ² |
| Гладильная | | 10,0 м ² |
| Кладовая чистого белья | | 6,0 м ² |
| Туалет для персонала | | 3,0 м ² |
| Хозяйственная кладовая | | 4,0 м ² |
| Помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов | | 4,0 м ² |
| Организации для детей старше 7 лет и молодежи | | |
| Жилые комнаты в общежитиях, интернатах, учреждениях социального | при наличии отдельных помещений для самостоятельных занятий | 4,5 м ² /чел. |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--|
| обслуживания семьи и детей | при оборудовании мест для самостоятельных занятий в жилой комнате | 6,0 м ² / чел. | |
| Жилые комнаты, спальные помещения в организациях отдыха детей и их оздоровления, групп продленного дня | | 4,0 м ² / чел. | |
| Жилые комнаты в детских санаториях | | 6,0 м ² / чел. | |
| Помещения для отдыха и игр (гостиные), игровых комнат | | 2,5 м ² / чел. | |
| Учебные помещения, кабинеты, аудитории при фронтальных формах занятий | | 2,5 м ² / чел. | |
| Учебные помещения, кабинеты, аудитории при организации групповых форм работы и индивидуальных занятий | | 3,5 м ² / чел. | |
| Помещения, оборудованные индивидуальными рабочими местами с персональным компьютером | | 4,5 м ² / рабочее место | |
| Лаборантская при специализированных кабинетах, лабораториях, мастерских (ПОО) | | 15,0 м ² | |
| Лекционные аудитории | до 350 мест | 1,2 м ² / чел. | |
| | более 350 мест | 1,0 м ² / чел. | |
| Мастерские трудового обучения, кабинет кулинарии и домоводства в общеобразовательных организациях | | 6,0 м ² / рабочее место | |
| Слесарная мастерская (ПОО) | на 15 чел. | 5,4 м ² / чел. | |
| | на 20 чел. | 4,5 м ² / чел. | |
| Слесарно-инструментальная мастерская (ПОО) | на 15 чел. | 7,2 м ² / чел. | |
| | на 20 чел. | 6,0 м ² / чел. | |
| Слесарно-сборочная мастерская (ПОО) | на 15 чел. | 8,0 м ² / чел. | |
| | на 20 чел. | 7,2 м ² / чел. | |
| Токарная, фрезерная, механическая мастерская (ПОО) | на 15 чел. | 12,0 м ² / чел. | |
| | на 20 чел. | 10,8 м ² / чел. | |
| Электрогазосварочная мастерская (ПОО) | на 15 чел. | 12,0 м ² / чел. | |
| | на 20 чел. | 9,6 м ² / чел. | |
| Электросварочная (ПОО) | на 15 чел. | 9,0 м ² / чел. | |
| | на 20 чел. | 7,5 м ² / чел. | |
| Электромонтажная (ПОО) | на 15 чел. | 6,0 м ² / чел. | |
| | на 20 чел. | 4,0 м ² / чел. | |
| Механическая по обработке дерева (ПОО) | на 15 чел. | 12,0 м ² / чел. | |
| | на 20 чел. | 10,0 м ² / чел. | |
| Помещение для самоподготовки | | 2,5 м ² / чел. | |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Рекреация коридорного типа | | 0,6 м ² / чел. |
| Рекреация зального типа | | 2,0 м ² / чел. |
| Актовый (концертный) зал | | 0,65 м ² / посадочное место |
| Спортивный зал | | 10 м ² / чел. |
| Зал для занятий лечебной физической культурой | | 5,0 м ² / чел. |
| Раздевалки при спортивном зале | | 14,0 м ² |
| Туалетные при спортивном зале | | 8,0 м ² |
| Душевые при спортивном зале, отдельные по полу | | 12,0 м ² |
| Лаборатории, мастерские для занятий творчеством при организации дополнительного образования (ПОО) | | 4,0 м ² / чел. |
| Кабинет для индивидуальных музыкальных занятий для организаций дополнительного образования | | 12,0 м ² |
| Зал для занятий хора и оркестра | | 2,0 м ² / чел. |
| Зал для занятий хореографией | | 3,0 м ² / чел. |
| Обеденный зал | общеобразовательные организации, ПОО, организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием | 0,7 м ² / посадочное место |
| | организации отдыха детей и их оздоровления с круглосуточным пребыванием | 1,0 м ² / посадочное место |
| Обеденный зал | детские санатории; организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; специализированные учреждения для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации | 1,5 м ² / посадочное место |
| Помещение для приема пищи и (или) приготовления пищи | малокомплектные образовательные организации, реализующие образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования | 0,7 м ² / посадочное место (минимальная площадь помещения 20 м ²) |
| | организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей при поквартирном проживании; специализированные учреждения для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации | 1,5 м ² / посадочное место |
| Комната воспитателя | | 6,0 м ² / чел. |
| Туалетные отдельные для мальчиков и девочек (юношей и девушек) | | 0,1 м ² / чел. |
| Туалетная и душевая или ванная комната | для организаций отдыха детей и их оздоровления с круглосуточным пребыванием; специализированные | 0,8 м ² / чел. |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| | учреждения для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации | |
| | организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей | 1,5 м ² / чел. |
| Комната гигиены девочек (девушек) | | 3,0 м ² |
| Помещение для хранения вещей | | 0,2 м ² / чел. |
| Помещение для стирки, сушки вещей, глажения и чистки одежды | | 14 м ² |
| Помещение для хранения уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов | | 4,0 м ² |
| Медицинский кабинет | общеобразовательные организации, ПОО | 21,0 м ² |
| | организации отдыха детей и их оздоровления | 10,0 м ² |
| Стоматологический кабинет | | 12,0 м ² |
| Процедурный (прививочный) кабинет | | 12,0 м ² |
| Кабинет для коррекционно-развивающих занятий с детьми | | 10,0 м ² |
| Изолятор (помещение для временной изоляции заболевших) | | 6,0 м ² /1 койко-место |
| Медицинская палатка (в палаточном лагере) | | 4,0 м ² |
| Гардероб | | 0,15 м ² /на 1 чел. |
| Раздевальная (прихожая) | | 1,2 м ² /чел. (минимальная площадь помещения 6 м ²) |
| Ширина рекреаций | | |
| При одностороннем расположении кабинетов | | 4,0 м |
| При двухстороннем расположении кабинетов | | 6,0 м |

Нормативы параметров мебели, оборудования и расстановки мебели

Таблица 6.2

| Нормативы параметров мебели | | | | |
|--------------------------------------------------|--------------------|------------|---------------------------|--------------------------|
| Вид оборудования | Возраст | | Нормируемый параметр | Норматив |
| | | | | |
| Мебель для лежания (кровати) - размеры, не менее | до 3-х лет | | длина | 1200 мм |
| | | | ширина | 600 мм |
| | от 3-х до 7 лет | | длина | 1400 мм |
| | | | ширина | 600 мм |
| | от 7 до 10 лет | | длина | 1600 мм |
| | | | ширина | 700 мм |
| | от 10 лет и старше | | длина | 1900 мм |
| | | | ширина | 800 мм |
| Вид оборудования | Номер мебели | Маркировка | Длина тела (рост ребенка) | Высота рабочей плоскости |

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------|----------------|-----------------|
| Мебель детская дошкольная, ученическая (столы) - высота до крышки | 00 | Черный | до 850 мм | 340 мм |
| | 0 | Белый | 850 - 1000 мм | 400 мм |
| | 1 | Оранжевый | 1000 - 1150 мм | 460 мм |
| | 2 | Фиолетовый | 1150 - 1300 мм | 520 мм |
| | 3 | Желтый | 1300 - 1450 мм | 580 мм |
| | 4 | Красный | 1450 - 1600 мм | 640 мм |
| | 5 | Зеленый | 1600 - 1750 мм | 700 мм |
| | 6 | Голубой | 1750 - 1850 мм | 760 мм |
| Мебель детская дошкольная, ученическая (стулья) - высота сиденья | 00 | Черный | до 850 мм | 180 мм |
| | 0 | Белый | 850 - 1000 мм | 220 мм |
| | 1 | Оранжевый | 1000 - 1150 мм | 260 мм |
| | 2 | Фиолетовый | 1150 - 1300 мм | 300 мм |
| | 3 | Желтый | 1300 - 1450 мм | 340 мм |
| | 4 | Красный | 1450 - 1600 мм | 380 мм |
| | 5 | Зеленый | 1600 - 1750 мм | 420 мм |
| | 6 | Голубой | 1750 - 1850 мм | 460 мм |
| Конторки (высота над полом переднего края столешницы) | - | - | 1150 - 1300 мм | 750 мм |
| | - | - | 1300 - 1450 мм | 850 мм |
| | - | - | 1450 - 1600 мм | 950 мм |
| Требования к расстановке мебели | | | | |
| Показатель | | | | Норматив |
| Минимальные разрывы, расстояния, не менее | | | | |
| Кровати в спальнях помещений | от наружных стен | | | 60 см |
| | от отопительных приборов | | | 20 см |
| | ширина прохода между кроватями | | | 50 см |
| | между изголовьями двух кроватей | | | 30 см |
| Мебель в учебном помещении | между столами и стенами (светонесущей и противоположной светонесущей) | | | 50 см |
| | между рядами столов | | | 50 см |
| | от учебной доски до первого ряда столов | | | 240 см |
| Наибольшая удаленность от учебной доски до последнего ряда столов | | | | не более 860 см |
| Угол видимости учебной доски | до 7 лет; 1-4 классы | | | 45° |
| | 5 - 11 классы, ПОО | | | 35° |
| Высота нижнего края учебной доски над полом | | | | 70-90 м |

181. Нормативы размера экрана электронных средств обучения представлены в таблице 6.3.

182. При использовании ноутбука с диагональю экрана 14 дюймов при работе с текстом размер шрифта, указанный в главе VII, в таблице "Требования к оформлению текстовой информации электронных учебных изданий", должен быть увеличен на 2 пункта для сохранения размера символа на экране.

Нормативы размера экрана электронных средств обучения

Таблица 6.3

| | |
|--------------------------------------------|-------------------------------------|
| Электронные средства обучения | Диагональ экрана, дюйм/см, не менее |
| Интерактивная доска (интерактивная панель) | 65/165,1 |

| | |
|--------------------------------------------|-----------|
| Монитор персонального компьютера, ноутбука | 15,6/39,6 |
| Ноутбук | 14,0/35,6 |
| Планшет | 10,5/26,6 |

Нормативы количества и установки санитарных приборов в помещениях

Таблица 6.4

| Показатель, возраст | | Норматив | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------|
| Высота установки умывальных раковин или раковины желобкового типа (от пола до борта) | до 4-х лет | 0,4 м | |
| | от 4-х до 7 лет | 0,5 м | |
| | 7 лет и старше | 0,7-0,8 м | |
| Количество санитарных приборов для детей дошкольного возраста, не менее | до 3-х лет | индивидуальные горшки | на каждого ребенка |
| | | умывальники или 1 раковина желобкового типа | 1 кран на 5 детей |
| | | унитаз | 1 |
| | | поддон с душевой насадкой на гибком шланге | 1 |
| | | умывальник для персонала | 1 |
| | 3-7 лет | детские унитазы | 1 унитаз на 5 детей |
| | | умывальники или раковина желобкового типа | 1 кран на 5 детей |
| | | умывальник для персонала | 1 |
| | 3-7 лет, для организаций с кратковременным пребыванием (4 часа и менее) | детские унитазы | 1 унитаз на 20 детей |
| | | умывальники или раковина желобкового типа | 1 кран на 20 детей |
| | Количество санитарных приборов для детей старше 7 лет в организациях с дневным пребыванием, не менее | унитазы | 1 на 20 девочек |
| | | | 1 на 30 мальчиков |
| писсуары | | 1 на 30 мальчиков | |
| умывальники или раковина желобкового типа | | 1 кран на 30 чел. | |
| Количество санитарных приборов для детей старше 7 лет в организациях с круглосуточным пребыванием, не менее | унитазы | 1 на 8 девочек | |
| | | 1 на 16 мальчиков | |
| | писсуары | 1 на 16 мальчиков | |
| | умывальники или раковина желобкового типа | 1 кран на 5 чел. | |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Количество умывальников или раковина желобкового типа перед обеденным залом, не менее | 1 кран на 20 посадочных мест |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|

Коэффициент отражения в помещениях

Таблица 6.5

| Показатель | | Норматив |
|---------------------------------|-----------------------------------------------|----------|
| Коэффициент отражения, не менее | потолок, верхняя часть стен и оконных откосов | 0,70 |
| | панели стен | 0,55 |
| | пол | 0,40 |
| | мебель | 0,45 |

Требования к организации образовательного процесса

Таблица 6.6

| Показатель | Организация, возраст | Норматив | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|
| 1 | 2 | 3 | |
| Начало занятий, не ранее | все возрастные группы | 8:00 | |
| | детский санаторий | 9:00 | |
| Окончание занятий, не позднее | при реализации образовательных программ дошкольного образования | 17:00 | |
| | при реализации программ начального, общего основного и среднего общего образования и программ профессионального обучения (ПОО 1,2 курс) | 19:00 | |
| | при реализации дополнительных образовательных программ, деятельности кружков (студий), спортивных секций | до 7 лет | 19:30 |
| | | 7 - 10 лет | 20:00 |
| | | 10 - 18 лет | 21:00 |
| детские санатории | 18:00 | | |
| Перерыв между последним уроком (занятием) и началом внеурочных / дополнительных занятий следующей смены, не менее | | 20 мин | |
| Продолжительность занятия для детей дошкольного возраста, не более | от 1,5 до 3 лет | 10 мин | |
| | от 3 до 4 лет | 15 мин | |
| | от 4 до 5 лет | 20 мин | |
| | от 5 до 6 лет | 25 мин | |
| | от 6 до 7 лет | 30 мин | |
| Продолжительность учебного занятия для обучающихся, не более | 1 класс (сентябрь-декабрь) | 35 мин | |
| | 1 класс (январь-май) | 40 мин | |
| | классы, в которых обучаются дети с ограниченными возможностями здоровья | 40 мин | |
| | 2-11 классы | 45 мин | |
| Продолжительность | от 1,5 до 3 лет | 20 мин | |

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| дневной суммарной образовательной нагрузки для детей дошкольного возраста, не более | от 3 до 4 лет | | 30 мин |
| | от 4 до 5 лет | | 40 мин |
| | от 5 до 6 лет | | 50 мин или 75 мин при организации 1 занятия после дневного сна |
| | от 6 до 7 лет | | 90 мин |
| Продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки для обучающихся, не более | 1 классы | при включении в расписание занятия 2-х уроков физической культуры в неделю | 4 урока |
| | | при включении в расписание занятия 3-х уроков физической культуры в неделю | 4 урока и 1 раз в неделю - 5 уроков |
| | 2-4 классы | при включении в расписание занятия 2-х уроков физической культуры в неделю | 5 уроков |
| | | при включении в расписание занятия 3-х уроков физической культуры в неделю | 5 уроков и 1 раз в неделю - 6 уроков |
| | 5-6 классы | | 6 уроков |
| | 7-11 классы | | 7 уроков |
| | старше 18 лет | | не более 8 ч (академических) |
| | 2-4 классы, в которых обучаются дети с ограниченными возможностями здоровья | | 5 уроков |
| | 5-11 классы, в которых обучаются дети с ограниченными возможностями здоровья | | 6 уроков |
| | Учебная нагрузка при 5-дневной учебной неделе, не более | 1 класс | |
| 2-4 класс | | 23 ч | |
| 5 класс | | 29 ч | |
| 6 класс | | 30 ч | |
| 7 класс | | 32 ч | |
| 8-9 класс | | 33 ч | |
| 10-11 класс, 1-2 курс ПОО | | 34 ч | |
| старше 18 лет | | 40 ч | |
| Учебная нагрузка при 6-дневной учебной неделе, не более | 2-4 класс | | 26 ч |
| | 5 класс | | 32 ч |
| | 6 класс | | 33 ч |
| | 7 класс | | 35 ч |
| | 8-9 класс | | 36 ч |
| | 10-11 класс, 1-2 курс ПОО | | 37 ч |
| | старше 18 лет | | 40 ч |
| Проведение сдвоенных уроков | 1-4 классы | | не проводятся, за исключением уроков физической культуры по лыжной подготовке и |

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------|
| | | плаванию |
| Продолжительность перерывов между занятиями, не менее | все возраста | 10 мин |
| Продолжительность перемен (перерывов), не менее | 1-11 классы, обучающиеся ПОО | 10 мин |
| | 1-11 классы, обучающиеся ПОО перемены для приема пищи | 20 мин |
| | динамическая пауза (для 1-х классов) | 40 мин |
| Недельный объем внеурочной деятельности, не более | 1-11 класс | 10 ч |
| Количество видов учебной деятельности на учебном занятии | 1-4 классы | 3-7 |
| | 5-11 классы | 5-7 |
| Продолжительность одного вида учебной деятельности на занятии, мин | 1-4 классы | 5-7 |
| | 5-9 классы | 7-10 |
| | 10-11 классы | 7-10 |
| Плотность урока (отношение времени, затраченного на учебную деятельность, к общему времени), % | 1-4 классы | 60-80 |
| | 5-9 классы | 70-90 |
| | 10-11 классы | 70-90 |
| Моторная плотность урока физической культуры, %, не менее | | 70 |
| Перерыв во время занятий для гимнастики, не менее | | 2 мин |
| Продолжительность выполнения домашних заданий, не более | 1 класс | 1,0 ч |
| | 2-3 классы | 1,5 ч |
| | 4-5 классы | 2,0 ч |
| | 6-8 классы | 2,5 ч |
| | 9-11 классы | 3,5 ч |
| Продолжительность выполнения домашних заданий в детских санаториях, не более | 1-4 классы | домашние задания не задают |
| | 5-11 классы | 1,0 ч |
| Вес ежедневного комплекта учебников и письменных принадлежностей, не более, кг | 1-2 классы | 1,5 |
| | 3-4 классы | 2,0 |
| | 5-6 классы | 2,5 |
| | 7-8 классы | 3,5 |
| | 9-11 классы | 4,0 |

183. Режим дня может корректироваться в зависимости от типа организации и вида реализуемых образовательных программ, сезона года.

184. Для детей 15-18 лет с учетом состояния их здоровья может быть предусмотрена замена дневного сна на тихий отдых (чтение книг, настольные игры).

185. При температуре воздуха ниже минус 15°C и скорости ветра более 7 м/с продолжительность

прогулки для детей до 7 лет сокращают.

Показатели организации образовательного процесса

Таблица 6.7

| Показатель | Организация, возраст | | Норматив |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------|
| Продолжительность ночного сна, не менее | 1-3 года | | 12,0 ч |
| | 4-7 лет | | 11,0 ч |
| | 8-10 лет | | 10,0 ч |
| | 11-14 лет | | 9,0 ч |
| | 15 лет и старше | | 8,5 ч |
| Продолжительность дневного сна, не менее | 1-3 года | | 3,0 ч |
| | 4-7 лет | | 2,5 ч |
| | старше 7 лет | | 1,5 ч |
| Продолжительность прогулок, не менее | для детей до 7 лет | | 3,ч /день |
| | для детей старше 7 лет | | 2,0 ч / день |
| Суммарный объем двигательной активности, не менее | все возраста | | 1,0 ч/день |
| Утренний подъем, не ранее | все возраста | | 7 ч 00 мин |
| Утренняя зарядка, продолжительность, не менее | до 7 лет | | 10 мин |
| | старше 7 лет | | 15 мин |
| Продолжительность труда, не более | производственная практика в общеобразовательной организации, лагеря труда и отдыха | 12-13 лет | 2,0 ч в день |
| | | 14-15 лет | 2,5 ч день |
| | | 16-18 лет | 3,5 ч день |
| | ПОО | 14-15 лет | 4 ч в день (24 ч в неделю) |
| | | 16-18 лет | 6 ч в день (36 в неделю) |

186. Для определения продолжительности использования интерактивной доски (панели) на уроке рассчитывается суммарное время ее использования на занятии.

187. Для вычисления продолжительности использования электронного средства обучения (ЭСО) индивидуального пользования определяется непрерывная продолжительность их использования на занятии.

188. При использовании 2-х и более ЭСО суммарное время работы с ними не должно превышать максимума по одному из них.

189. Для детей 6-7 лет и обучающихся 1-4 классов использование ноутбуков возможно при наличии дополнительной клавиатуры.

Продолжительность использования ЭСО

Таблица 6.8

| Электронные | Классы | на уроке, | суммарно в | суммарно в |
|-------------|--------|-----------|------------|------------|
|-------------|--------|-----------|------------|------------|

| средства обучения | | мин, не более | день в школе, мин, не более | день дома (включая досуговую деятельность), мин, не более |
|------------------------|----------------------------|---------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Интерактивная доска | 5-7 лет | 7 | 20 | - |
| | 1-3 классы | 20 | 80 | - |
| | 4 классы | 30 | 90 | - |
| | 5-9 классы | 30 | 100 | - |
| | 10-11 классы, 1-2 курс ПОО | 30 | 120 | - |
| Интерактивная панель | 5-7 лет | 5 | 10 | - |
| | 1-3 классы | 10 | 30 | - |
| | 4 классы | 15 | 45 | - |
| | 5-6 классы | 20 | 80 | - |
| | 7-11 классы, 1-2 курс ПОО | 25 | 100 | - |
| Персональный компьютер | 6-7 лет | 15 | 20 | - |
| | 1-2 классы | 20 | 40 | 80 |
| | 3-4 классы | 25 | 50 | 90 |
| | 5-9 классы | 30 | 60 | 120 |
| | 10-11 классы, 1-2 курс ПОО | 35 | 70 | 170 |
| Ноутбук | 6-7 лет | 15 | 20 | - |
| | 1-2 классы | 20 | 40 | 80 |
| | 3-4 классы | 25 | 50 | 90 |
| | 5-9 классы | 30 | 60 | 120 |
| | 10-11 классы, 1-2 курс ПОО | 35 | 70 | 170 |
| Планшет | 6-7 лет | 10 | 10 | - |
| | 1-2 классы | 10 | 30 | 80 |
| | 3-4 классы | 15 | 45 | 90 |
| | 5-9 классы | 20 | 60 | 120 |
| | 10-11 классы, 1-2 курс ПОО | 20 | 80 | 150 |

190. Оценка трудности предметов, отсутствующих в представленных шкалах, производится аналогично предметам данной предметной области.

Шкала трудности учебных предметов на уровне начального общего образования

Таблица 6.9

| Учебные предметы | Количество баллов |
|----------------------------|-------------------|
| Математика | 8 |
| Русский язык / Родной язык | 7 |
| Информатика и ИКТ | 6 |
| Иностранный язык | 7 |
| Окружающий мир | 6 |
| Литературное чтение | 5 |
| Изобразительное искусство | 3 |
| Музыка | 3 |

| | |
|---------------------|---|
| Технология | 2 |
| Физическая культура | 1 |

Шкала трудности учебных предметов на уровне основного общего образования

Таблица 6.10

| Учебные предметы | | Количество баллов (по классам) | | | | |
|--------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|----|----|----|----|
| | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Физика | | - | - | 8 | 9 | 13 |
| Химия | | - | - | - | 10 | 12 |
| История | | 5 | 8 | 6 | 8 | 10 |
| Иностранный язык | | 9 | 11 | 10 | 8 | 9 |
| Математика | Математика | 10 | 13 | - | - | - |
| | Геометрия | - | - | 12 | 10 | 8 |
| | Алгебра | - | - | 10 | 9 | 7 |
| Природоведение | | 7 | 8 | - | - | - |
| Биология | | 10 | 8 | 7 | 7 | 7 |
| Литература | | 4 | 6 | 4 | 4 | 7 |
| Информатика и ИКТ | | 4 | 10 | 4 | 7 | 7 |
| Русский язык/Родной язык | | 8 | 12 | 11 | 7 | 6 |
| География | | - | 7 | 6 | 6 | 5 |
| Искусство | Изобразительное искусство | 3 | 3 | 1 | - | - |
| | Мировая художественная культура | - | - | 8 | 5 | 5 |
| | Музыка | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| Обществознание (включая экономику и право) | | 6 | 9 | 9 | 5 | 5 |
| Технология | | 4 | 3 | 2 | 1 | 4 |
| Черчение | | - | - | - | 5 | 4 |
| Основы безопасности жизнедеятельности | | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Физическая культура | | 3 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Шкала трудности учебных предметов на уровне среднего общего образования

Таблица 6.11

| Учебные предметы | Количество баллов |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Физика | 12 |
| Математика (геометрия), Химия | 11 |
| Математика (алгебра) | 10 |
| Русский язык / Родной язык | 9 |
| Литература, Иностранный язык | 8 |
| Биология | 7 |
| Информатика и ИКТ | 6 |
| История, Обществознание (включая экономику и право), Искусство (МХК) | 5 |
| География | 3 |
| Основы безопасности жизнедеятельности | 2 |

| | |
|---------------------|---|
| Физическая культура | 1 |
|---------------------|---|

Показатели продолжительности проветривания учебных помещений и рекреаций в зависимости от температуры наружного воздуха, мин

Таблица 6.12

| Температура наружного воздуха, °С | Учебные кабинеты в малые перемены | Учебные кабинеты в большие перемены и между сменами / рекреации между учебными занятиями |
|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| от +10 до +6 | 4 - 10 | 25 - 35 |
| от +5 до 0 | 3 - 7 | 20 - 30 |
| от 0 до -5 | 2 - 5 | 15 - 25 |
| от -5 до -10 | 1 - 3 | 10 - 15 |
| ниже -10 | 1 - 1,5 | 5 - 10 |

Микроклиматические показатели, при которых проводятся занятия физической культурой на открытом воздухе в холодный период года по климатическим зонам

Таблица 6.13

| Климатическая зона | Возраст обучающихся | Температура воздуха, °С | | |
|-------------------------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| | | без ветра | при скорости ветра до 5 м/с | при скорости ветра 6 -10 м/с |
| Северная часть Российской Федерации | до 12 лет | -10-11 | -6-7 | -3-4 |
| | 12 - 13 лет | - 12 | -8 | -5 |
| | 14 - 15 лет | - 15 | -12 | -8 |
| | 16 - 17 лет | - 16 | - 15 | -10 |
| Заполярье | до 12 лет | - 11 -13 | -7-9 | -4-5 |
| | 12 -13 лет | -15 | -11 | -8 |
| | 14 - 15 лет | -18 | - 15 | - 11 |
| | 16 - 17 лет | -21 | - 18 | -13 |
| Средняя полоса Российской Федерации | до 12 лет | -9 | -6 | -3 |
| | 12 -13 лет | -12 | -8 | -5 |
| | 14 - 15 лет | - 15 | - 12 | -8 |
| | 16 - 17 лет | - 16 | -15 | -10 |

Микроклиматические показатели, при которых проводятся занятий физической культурой на открытом воздухе в холодный период года в условиях муссонного климата

Таблица 6.14

| Сезоны года | Класс обучения | Температура воздуха, °С | Влажность воздуха, % | Скорость ветра, м/с |
|-------------|----------------|-------------------------|----------------------|---------------------|
| Зима | 1-4 | -1-7 | 0-75 | <2 |

| | | | | |
|---------------------|------|-------|------|-----|
| | 5-11 | -1-15 | 0-00 | <5 |
| Весна | 1-4 | 0+5 | 0-80 | 0-2 |
| | 5-11 | -1+5 | 0-00 | 0-7 |
| Лето | 1-4 | <+25 | <60 | 2-6 |
| | 5-11 | <+30 | <80 | 0-8 |
| Осень | 1-4 | >+3 | 0-75 | 0-2 |
| | 5-11 | >0 | 0-00 | 0-8 |
| Весеннее межсезонье | 1-4 | 0-3 | 0-60 | 0-2 |
| | 5-11 | 0-7 | 0-00 | 0-6 |
| Осеннее межсезонье | 1-4 | 0-5 | 0-80 | 0-3 |
| | 5-11 | 0-10 | 0-00 | 0-8 |

Микроклиматические показатели, при которых не проводится производственная практика

Таблица 6.15

| Температура воздуха, °С | Скорость ветра, м/сек |
|-------------------------|-----------------------|
| -25 | 2,0 - 2,5 |
| -20 | 3,5-4,0 |
| - 15 | 4,5 - 5,0 |
| - 10 | 6,0 - 6,5 |
| -5 | 7,0 - 7,5 |
| 0 | 8,0 - 9,5 |

191. Подъем и перемещение тяжестей в пределах указанных норм допускаются, если это непосредственно связано с выполняемой постоянной профессиональной работой. В массу поднимаемого и перемещаемого груза включается масса тары и упаковки.

Предельно допустимые величины показателей тяжести трудового процесса для работников, не достигших 18-летнего возраста

Таблица 6.16

| Показатели тяжести трудового процесса, в зависимости от характера работ | Допустимые физические нагрузки (физическая динамическая нагрузка - кг*м, масса груза - кг, статическая нагрузка - кгс*с), стереотипные рабочие движения, наклоны, передвижения - количество за смену) | | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|-------------|--------|--------|--------|
| | для юношей | | | | для девушек | | | |
| | 14 лет | 15 лет | 16 лет | 17 лет | 14 лет | 15 лет | 16 лет | 17 лет |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Физическая динамическая нагрузка, выраженная в единицах внешней механической работы за смену, кг * м: | | | | | | | | |
| при региональной нагрузке с преимущественным участием мышц рук и плечевого пояса при перемещении груза на расстояние до 1 м | 1000 | 1250 | 2500 | 3000 | 500 | 750 | 1500 | 2000 |
| при общей нагрузке с участием мышц рук, корпуса, ног: | | | | | | | | |
| при перемещении груза на расстояние от 1 до 5 м | 5000 | 6000 | 13000 | 15000 | 3000 | 3500 | 8000 | 10000 |
| при перемещении груза на расстояние более 5 м | 9000 | 11000 | 26000 | 30000 | 5500 | 7000 | 16000 | 18000 |
| Масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную (кг): | | | | | | | | |
| подъем и перемещение (разовое) тяжестей при чередовании с другой работой (до 2-х раз в час) не более 1/3 рабочей смены | 12 | 15 | 20 | 24 | 4 | 5 | 7 | 8 |
| подъем и перемещение (разовое) тяжестей (более 2-х раз в час) в течение не более 1/3 рабочей смены | 6 | 7 | 11 | 13 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| подъем и перемещение вручную груза постоянно в течение рабочей смены | 3 | | 4 | | 2 | | 3 | |
| перемещении грузов на тележках или в | 12 | 15 | 20 | 24 | 4 | 5 | 7 | 8 |

| | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------|-------|
| контейнерах | | | | | | | | |
| суммарная масса грузов, перемещаемых в течение рабочего дня: | | | | | | | | |
| с рабочей поверхности | 400 | 500 | 1000 | 1500 | 180 | 200 | 400 | 500 |
| с пола | 200 | 250 | 500 | 700 | 90 | 100 | 200 | 250 |
| Стереотипные рабочие движения (количество за смену): | | | | | | | | |
| при локальной нагрузке, с участием мышц кистей и пальцев рук | 20000 | | 30000 | | 20000 | | 30000 | |
| при региональной нагрузке (при работе с преимущественным участием мышц рук и плечевого пояса) | 10000 | | 15000 | | 10000 | | 15000 | |
| Статическая нагрузка, величина статической нагрузки за смену при удержании груза, приложении усилий, | | | | | | | | |
| кгс * с: | | | | | | | | |
| одной рукой | 7000 | 9000 | 20000 | 22000 | 4000 | 5000 | 8000 | 9000 |
| двумя руками | 14000 | 18000 | 40000 | 45000 | 8000 | 10000 | 16000 | 18000 |
| с участием мышц корпуса и ног | 20000 | 25000 | 50000 | 60000 | 12000 | 15000 | 20000 | 25000 |
| Рабочая поза: нахождение в неудобной фиксированной позе | не более 1 часа по 10 мин. с перерывами по 10 мин. | | не более 1,5 часов по 15 мин. с перерывами по 10 мин. | | не более 1 часа по 10 мин. с перерывами по 10 мин. | | не более 1,5 часов по 15 мин. с перерывами по 10 мин. | |
| Наклоны корпуса: вынужденные наклоны более 30° (количество за смену) | 40 раз | | 60 раз | | 40 раз | | 60 раз | |
| Перемещение в пространстве: переходы, обусловленные технологическим процессом в течение смены, км | до 3 | | до 7 | | до 3 | | до 7 | |

Показатели безопасности песка в песочницах детских организаций

Таблица 6.17

| Показатель | Единицы измерения | Норматив |
|---------------------------------------------------------|-------------------|--------------|
| Индекс БГКП | кл/г | Менее 10 |
| Индекс энтерококков | кл/г | Менее 10 |
| Патогенные энтеробактерии | кл/г | отсутствие |
| Паразитологические показатели | | |
| Цисты патогенных кишечных простейших | экз /100г | отсутствие |
| Яйца и личинки гельминтов (жизнеспособные) | экз/кг | отсутствие |
| Радиологические показатели | | |
| Удельная эффективная активность природных радионуклидов | Бк/кг | 370 |
| Удельная активность цезия | Бк/кг | 100 |
| Санитарно-химические показатели | | |
| Кадмий | мг/кг | Не более 2 |
| Кобальт | мг/кг | Не более 5 |
| Марганец | мг/кг | Не более 100 |
| Медь | мг/кг | Не более 3 |
| Мышьяк | мг/кг | Не более 2 |
| Никель | мг/кг | Не более 4 |
| Нитраты | мг/кг | Не более 130 |
| Ртуть | мг/кг | Не более 2,1 |
| Свинец | мг/кг | Не более 6 |
| Фтор | мг/кг | Не более 10 |
| Цинк | мг/кг | Не более 23 |
| Хром | мг/кг | Не более 6 |

192. Требования к наличию помещений устанавливаются при наличии в организации данных видов производственных помещений.

193. Количество холодильников определяется количеством необходимого объема пищевых продуктов требованием к хранению продуктов.

194. В мучном цехе производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.

195. Одна из пяти моечных ванн должна быть оборудована душевой насадкой с гибким шлангом.

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

Таблица 6.18

| Наименование производственного помещения | Наименование оборудования | Количество (не менее) |
|------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Склад | стеллажи | 1 |

| | | |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| | подтоварники | 1 |
| | среднетемпературные холодильные шкафы | 1 |
| | низкотемпературные холодильные шкафы | 1 |
| | психрометр | 1 |
| Овощной цех (первичной обработки овощей - зона) | производственные столы | 2 |
| | картофелеочистительная машина | 1 |
| | овощерезательная машина | 1 |
| | моечные ванны | 2 |
| | раковина для мытья рук | 1 |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона) | производственные столы | 2 |
| | моечные ванны | 2 |
| | универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина | 1 |
| | среднетемпературные холодильные шкафы | 1 |
| | раковина для мытья рук | 1 |
| | | |
| Холодный цех (зона) | производственные столы | 2 |
| | контрольные весы | 1 |
| | среднетемпературные холодильные шкафы | 1 |
| | универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина | 1 |
| | бактерицидная установка для обеззараживания воздуха | 1 |
| | моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов) | 1 |
| | раковина для мытья рук | 1 |
| | | |
| Мясорыбный цех | производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) | 3 |
| | контрольные весы | 1 |
| | среднетемпературные холодильные шкафы | 1 |
| | низкотемпературные холодильные шкафы | 1 |
| | электро-мясорубка | 1 |
| | моечные ванны | 1 |
| | колода для разрубка мяса | 1 |
| | фаршемешалка | 1 |
| | котлетоформовочный автомат | 1 |
| | раковина для мытья рук | 1 |
| | | |
| Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе) | производственный стол | 1 |
| | моечные ванны (емкости) | 3 |
| | емкость для обработанного яйца | 1 |
| | раковина для мытья рук | 1 |
| Мучной цех | производственные столы | 2 |
| | тестомесильная машина | 1 |
| | контрольные весы | 1 |
| | пекарский шкаф | 1 |
| | стеллажи | 1 |
| | моечная ванна | 1 |
| | раковина для мытья рук | 1 |
| Доготовочный цех | производственные столы | 3 |
| | контрольные весы | 1 |

| | | |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| | среднетемпературные холодильные шкафы | 1 |
| | низкотемпературные холодильные шкафы | 1 |
| | овощерезательная машина | 1 |
| | моечные ванны | 3 |
| | раковина для мытья рук | 1 |
| Помещение для нарезки хлеба | производственный стол | 1 |
| | хлеборезательная машина | 1 |
| | шкаф для хранения хлеба | 1 |
| | раковина для мытья рук | 1 |
| Горячий цех | производственные столы | 2 |
| | электрическая плита | 1 |
| | электрическая сковорода | 1 |
| | духовой (жарочный) шкаф | 1 |
| | пароконвектомат | 1 |
| | электропривод для готовой продукции | 1 |
| | электро-котел | 1 |
| | контрольные весы | 1 |
| | раковина для мытья рук | 1 |
| Раздаточная зона | мармиты для горячих блюд | 2 |
| | холодильный прилавок (витрина, секция) | 1 |
| Моечная для мытья столовой посуды | производственный стол | 1 |
| | посудомоечная машина | 1 |
| | моечные ванны (для мытья столовой посуды) | 3 |
| | моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов) | 2 |
| | стеллаж (шкаф) | 1 |
| | раковина для мытья рук | 1 |
| Моечная для мытья кухонной посуды | производственный стол | 1 |
| | моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом | 2 |
| Моечная тары | моечные ванны | 2 |
| Производственное помещение буфет-раздаточной с посудомоечной | производственные столы | 2 |
| | электроплита | 1 |
| | моечная ванна | 1 |
| | среднетемпературные холодильные шкафы | 2 |
| | раковина для мытья рук | 1 |
| Комната приема пищи | производственный стол | 1 |
| | электроплита | 1 |
| | среднетемпературный холодильный шкаф | 1 |
| | шкаф (стеллаж) | 1 |
| | моечная ванна | 1 |
| | раковина для мытья рук | 1 |
| | картофелеочистительная машина | 1 |
| | овощерезательная машина | 1 |
| | моечные ванны | 2 |
| раковина для мытья рук | 1 | |

Минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления

Таблица 6.19

| Принцип работы пищеблока | Численность питающихся детей | Количество работников пищеблоков |
|---------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| На сырье и полуфабрикатах | до 200 чел. | 1 на 50 чел. (но не менее 1) |
| | от 200 до 400 | 1 на 60 чел. |
| | от 400 до 700 | 1 на 70 чел. |
| | более 700 чел. | не менее 10 чел. |
| На привозной продукции | | 1 на 100 детей (но не менее 1) |

Виды и масса продуктов в наборе

Таблица 6.20

| Вид питания | Продукты | Масса |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Сухой паек | Фрукты (предварительно вымытые, поштучно в упаковке из полимерных материалов) | не менее 60 г (поштучно) |
| | Вода питьевая расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная, в потребительской упаковке промышленного изготовления | не более 500 мл |
| | Соковая продукция из фруктов и овощей в потребительской упаковке промышленного изготовления | не более 200 мл |
| | Молоко стерилизованное и (или) стерилизованные молочные напитки (2,5% и 3,5% жирности) в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления | не более 200 мл |
| | Хлебобулочные изделия в ассортименте, в потребительской упаковке | не более 100 г |
| | Орехи (кроме арахиса и абрикосовых косточек), сухофрукты в ассортименте, в потребительской упаковке | не более 100 г |
| | Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) производства, изделия обогащенные микронутриентами (витаминизированные) в ассортименте | не более 150 г |
| | Кондитерские изделия сахарные (зефир, фруктово-злаковые батончики), изделия обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад в ассортименте, в потребительской упаковке | не более 100 г |
| Костровое питание | Хлеб черный и белый; Крупы, макаронные изделия; Консервы мясные, овощные, фруктовые; Консервы рыбные в масле и (или) натуральные; Овощи свежие или сублимированные; Картофель; | Суммарно не менее возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и |

| | | |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| | <p>Фрукты свежие; Молоко сухое, сгущенное, концентрированное; Молоко стерилизованное и стерилизованные молочные напитки; Масло сливочное, топленое; Масло растительное; Сыры твердых сортов; Какао, чай; Специи; Соковая продукция из фруктов и овощей; Мучные кондитерские изделия промышленного производства (печенье, вафли, мини-кексы, пряники; Кондитерские изделия сахарные (зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), шоколад в ассортименте - в потребительской упаковке весом до 100 г.</p> | <p>энергии</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|

Санитарные правила СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"

Приложение 1. Требования к условиям труда в зависимости от вида деятельности и особенностей технологических процессов

XXII. Требования к организации работ с персональными электронными вычислительными машинами и копировально-множительной техникой

248. Данные требования не распространяются на эксплуатацию:

бытовых телевизоров;

телевизионных игровых приставок;

средств визуального отображения информации микроконтроллеров,

встроенных в технологическое оборудование;

персональных электронных вычислительных машин (персональные компьютеры)

транспортных средств.

249. Площадь на одно постоянное рабочее место пользователей персональных компьютеров на базе электронно-лучевой трубки, должна составлять не менее 6 м^2 , в помещениях культурно-развлекательных учреждений, на базе плоских дискретных экранов (жидкокристаллические, плазменные) - не менее $4,5 \text{ м}^2$.

250. Оснащение светопроницаемых конструкций и оконных проёмов должно позволять регулировать параметры световой среды в помещении.

251. Персональные компьютеры следует размещать таким образом, чтобы показатели освещенности не превышали установленных гигиенических нормативов утвержденных в соответствии с пунктом 2 статьи 38 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".