ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО РЕСПУБЛИКЕ МАРИЙ ЭЛ (УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО РЕСПУБЛИКЕ МАРИЙ ЭЛ)

ул. Машиностроителей, д. 121, г. Йошкар-Ола, 424007
Тел.(8362) 68-19-97, факс: (8362) 68-19-30
E-mail: sanepid@12.rospotrebnadzor.ru
http://12.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 76860627 ОГРН 1051200013820
ИНН/КПП 1215101152/121501001

16.10.2026 № 12-00-03/71-8486-2026

На № _____ от_____

Руководителям
отделов образований
городских и муниципальных
округов, муниципальных районов

Об утверждении МР 2.4.0430-26

Управление Роспотребнадзора по Республике Марий Эл доводит до Вашего сведения, что главным государственным санитарным врачом РФ 08.10.2026 утверждены МР 2.4.0430-26 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях».

Прошу довести информацию до подведомственных Вам организаций.

Приложение: методические рекомендации на 18 л.

С уважением,
руководитель

Подлинник электронного документа, подписанного ЭП, хранится в Межведомственной системе электронного документооборота Роспотребнадзора
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Сертификат: 00A90EAD931F0044CEA7C066D6F98324B4
Владелец: Булатова Светлана Ильгизовна
Действителен с 30-10-2025 до 23-01-2027

С.И. Булатова

Стрелкова Ольга Владимировна
8(8362)68-19-05

Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации

2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ К ОРГАНИЗАЦИЯМ, РЕАЛИЗУЮЩИМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРИСМОТР И УХОД ЗА ДЕТЬМИ, В ТОМ ЧИСЛЕ РАЗМЕЩЕННЫМ В ЖИЛЫХ И НЕЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ ЖИЛИЩНОГО ФОНДА И НЕЖИЛЫХ ЗДАНИЙ, А ТАКЖЕ ДЕТСКИМ ЦЕНТРАМ, ЦЕНТРАМ РАЗВИТИЯ ДЕТЕЙ И ИНЫМ ХОЗЯЙСТВУЮЩИМ СУБЪЕКТАМ, РЕАЛИЗУЮЩИМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И (ИЛИ) ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРИСМОТР И УХОД ЗА ДЕТЬМИ, РАЗМЕЩЕННЫМ В НЕЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ

Методические рекомендации
МР 2.4.0430-26

Москва 2026

Документ создан в электронной форме. № 12-00-05/77-2696-2026 от 16.10.2026. Исполнитель: Церковная С.В.
Страница 2 из 19. Страница создана: 16.10.2026 13:00

Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях. МР 2.4. 0430-26

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; Управлением Роспотребнадзора по городу Москве; Межрегиональным управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу и Ленинградской области; Управлением Роспотребнадзора по Самарской области; Управлением Роспотребнадзора по Кемеровской области; Управлением Роспотребнадзора по Магаданской области; Управлением Роспотребнадзора по Московской области; Управлением Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре; ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае»; ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области».

2. Утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой «08» октября 2026 г.

3. **МР 2.4. 0430-26 введены взамен МР 2.4.0259-21** «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях», утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 28.09.2021.

Документ создан в электронной форме. № 12-00-05/77-26962026 от 14.10.2026 Исполнитель Цветкова С.В.
Страница 2 из 19. Страница создана: 16.10.2026 13:00

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации

А.Ю. Попова

«09» октября 2026 г.

2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ К ОРГАНИЗАЦИЯМ, РЕАЛИЗУЮЩИМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРИСМОТР И УХОД ЗА ДЕТЬМИ, В ТОМ ЧИСЛЕ РАЗМЕЩЕННЫМ В ЖИЛЫХ И НЕЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ ЖИЛИЩНОГО ФОНДА И НЕЖИЛЫХ ЗДАНИЙ, А ТАКЖЕ ДЕТСКИМ ЦЕНТРАМ, ЦЕНТРАМ РАЗВИТИЯ ДЕТЕЙ И ИНЫМ ХОЗЯЙСТВУЮЩИМ СУБЪЕКТАМ, РЕАЛИЗУЮЩИМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И (ИЛИ) ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРИСМОТР И УХОД ЗА ДЕТЬМИ, РАЗМЕЩЕННЫМ В НЕЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ

Методические рекомендации
МР 2.4. 0430 -26

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее – МР) разработаны для реализации санитарно-эпидемиологических требований, в целях охраны здоровья детей и молодежи, предотвращения инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), обеспечения безопасных условий при организации работы организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования и организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также 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 (далее – Организация).

1.2. МР могут быть использованы гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями при осуществлении деятельности, предусмотренной пунктом 1.1, а также специалистами органов, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор) и учреждений, обеспечивающих их деятельность, и иных заинтересованных ведомств.

1.3. Дошкольная образовательная организация – образовательная организация, осуществляющая в качестве основной цели ее деятельности образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми[1].

Образовательные программы, в том числе адаптивные, реализуются в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта дошкольного образования[2].

Присмотр и уход за детьми – комплекс мер по организации питания и хозяйственно-бытового обслуживания детей, обеспечению соблюдения ими личной гигиены и режима дня[3].

Осуществлять образовательную деятельность по программам дошкольного образования вправе иные юридические лица[4] (т.е. основной целью деятельности, которых не является образовательная деятельность по образовательным программам дошкольного образования).

1.4. Санитарно-эпидемиологические требования[5] к расстоянию от организаций, реализующих программы дошкольного образования, до жилых зданий, соблюдаются при разработке проектной документации в отношении зданий, строений, сооружений, помещений, используемых хозяйствующими субъектами при осуществлении деятельности, и не устанавливают требования при предоставлении (зачислении) детям мест в дошкольные организации[6].

1.5. Для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, в том числе являющихся маломобильными, в хозяйствующем субъекте создаются соответствующие условия с учетом показателей, характеризующих доступность образовательной деятельности для инвалидов[7].

---

[1] Статья 23 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон № 273-ФЗ).

[2] Пункт 6 статьи 12 Федерального закона № 273-ФЗ.

[3] Пункт 34 статьи 2 Федерального закона № 273-ФЗ.

[4] Пункт 1 статьи 31 Федерального закона № 273-ФЗ.

[5] Подпункт 1 пункта 13 СП 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 (зарегистрировано Минюстом России 02.06.2026, регистрационный № 86855) (далее – СП 2.4.4283-26).

[6] Пункт 3 СП 2.4.4283-26.

[7] Статья 19 Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»; приказ Минпросвещения России от 13.03.2019 № 114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам» (зарегистрирован Минюстом России 25.04.2019, регистрационный № 54499).

Документ создан в электронной форме. № 12-00-05/77-2696-2026 от 16.10.2026. Исполнитель: Церковка С.В.
Страница 5 из 19. Страница создана: 16.10.2026 13:00

II. Устройство и содержание территорий, транспортное обслуживание

2.1. Требование к транспортному обслуживанию детей (до организации и обратно) установлено для дошкольных организаций, расположенных в сельской местности[8].

Требования к обеспечению транспортного обслуживания детей, посещающих дошкольные организации в условиях городской застройки, СП 2.4.4283-2026 не установлены.

2.2. Дошкольные образовательные организации рекомендуется размещать на внутриквартальных территориях жилых микрорайонов, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов и на расстояниях, обеспечивающих нормативные уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха для территории жилой застройки и нормативные уровни инсоляции и естественного освещения помещений и игровых площадок[9].

При строительстве дошкольных организаций рекомендуется учитывать радиус их пешеходной доступности. При невозможности размещения дошкольных образовательных организаций на внутриквартальных территориях жилых микрорайонов (в условиях сложившейся городской застройки) рекомендуется размещать дошкольные организации за ее пределами с учетом расстояния от территории дошкольной организации до жилых зданий имеющейся плотной жилой застройки(микрорайона) не более 800 м.

Прогулки детей организуются на отдельном для каждой группы земельном участке, используемом хозяйствующим субъектом на праве собственности или ином законном основании (собственной территории)[10]. Прогулки на кровле зданий не осуществляются.

Возможно поочередное использование одной игровой площадки группами кратковременного пребывания (пребывание до 4 часов) в соответствии с режимом дня ребенка, графиком прогулок и режимом работы дошкольной организации при условии соблюдения принципа групповой изоляции (например, организация прогулок групп кратковременного пребывания в первой половине дня до выхода основных групп дошкольной организации и после ухода их с прогулки).

Решение вопроса о наличии собственной территории хозяйствующего субъекта рекомендуется осуществлять исходя из реализуемого им вида деятельности.

---

[8] Подпункт 1 пункта 13 СП 2.4.4283-2026.

[9] СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный № 62296), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.12.2022 № 24 (зарегистрировано Минюстом России 09.03.2023, регистрационный № 72558); от 16.12.2024 № 12 (зарегистрировано Минюстом России 08.04.2025, регистрационный № 81783); от 17.03.2025 № 2 (зарегистрировано Минюстом России 19.05.2025, регистрационный № 82236); от 22.09.2025 № 17 (зарегистрировано Минюстом России 23.10.2025, регистрационный № 83943); от 24.12.2025 № 19 (зарегистрировано Минюстом России 26.12.2025, регистрационный № 84810) (далее – СанПиН 1.2.3685-21).

[10] Подпункт 2 пункта 24 СП 2.4.4283-26.

Документ создан в электронной форме. № 12-00-05/77-2696-2026 от 16.10.2026. Исполнитель: Церкова С.В.
Страница 6 из 19. Страница создана: 16.10.2026 13:00

Территория, используемая образовательной организацией для размещения площадки для прогулок на основании договора аренды, должна соответствовать требованиям, предъявляемым к собственной территории[11].

При выборе территории и зданий (помещений) для осуществления деятельности образовательной организации до заключения договора аренды следует оценить их состояние и соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям[12]. При несоответствии арендуемой территории и (или) зданий (помещений), договор аренды не заключается (расторгается).

Собственная территория дошкольной организации озеленяется из расчета не менее 50 % площади территории, свободной от застройки и физкультурно-спортивных площадок, в том числе и по периметру этой территории[13], что не устанавливает запрета на включение озеленения на территории прогулочных площадок в площадь озеленения дошкольной организации, а также вертикального и иного вида (типа) озеленения.

2.3. В группах по присмотру и уходу за детьми (без реализации образовательной программы) допускается возможность использования детских игровых площадок, оборудованных в соответствии с требованиями законодательства, если это не противоречит требованиям жилищного законодательства[14].

2.4. В детских центрах, центрах развития детей, осуществляющих присмотр и уход за детьми, размещенных в нежилых помещениях, допускается возможность использования внутридомовых и придомовых территорий, скверов и парков. Вопрос предоставления внутридомовых и придомовых территорий хозяйствующему субъекту решается в рамках жилищного законодательства.

При реализации в таких организациях образовательных программ дошкольного образования для прогулок детей используется прилегающая к ним собственная территория (земельный участок, используемый хозяйствующим субъектом на праве собственности или ином законном основании).

2.5. Уборку территории организации рекомендуется проводить ежедневно в отсутствии детей. Очистка мусоросборников, уборка, дезинсекция и дератизация контейнерной площадки проводятся с учетом температуры наружного воздуха, количества контейнеров на площадке, расстояния до нормируемых объектов в соответствии с необходимыми санитарно-противоэпидемическими (профилактическими) мероприятиями при эксплуатации контейнерных и специальных площадок.

2.6. На территории Организации кроме плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников, указанных в подпункте 1 пункта 14 СП 2.4.2.4283-2026 не рекомендуется высаживать растения, выделяющие токсичные вещества, вызывающие ожоги и сильное раздражение слизистых.

---

[11] СП 2.4.4283-26.

[12] СП 2.4.4283-26.

[13] Подпункт 1 пункта 13 СП 2.4.4283-26.

[14] Подпункт 11 пункта 24 СП 2.4.4283-26.

Документ создан в электронной форме. № 12-00-05/77-2696-2026 от 16.10.2026. Исполнитель: Церкова С.В.
Страница 7 из 19. Страница создана: 16.10.2026 13:40

III. Здание, помещения, оборудование помещений

3.1. При реализации образовательной программы в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта дошкольного образования в организации выполняются требования к территории, набору и площадям помещений, оборудованию в соответствии с пунктом 24 СП 2.4.2.4283-2026.

3.2. Размещение организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования, осуществляющих присмотр и уход за детьми, в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий рекомендуется предусматривать на 1 этаже.

Оптимальное размещение групповых ячеек – не выше третьего этажа с учетом возраста детей[15]. Этажность зданий дошкольных организаций и размещение помещений для дополнительной работы с детьми санитарными правилами не регламентируется.

Самостоятельные вход и выход рекомендуется оборудовать при размещении хозяйствующих субъектов во встроенных в жилые здания и здания общественного и административного назначения, встроенно-пристроенных к жилым зданиям и (или) к зданиям общественного и административного назначения помещениях.

При невозможности оборудовать отдельный вход во встроенные помещения в здания общественного и административного назначения рекомендуется предусмотреть режим работы, исключающий совмещение времени начала и окончания работы дошкольной организации и иных организаций, размещенных в нежилых зданиях, помещениях.

Для организаций, размещенных в помещениях жилищного фонда, рекомендуется предусмотреть шумоизоляцию.

3.3. Нормативы площади помещений на 1 ребенка установлены в гигиенических нормативах[16].

Для эффективного увеличения полезного пространства групповой ячейки не исключается возможность использования спальни в период бодрствования детей для организации игровой деятельности и образовательной деятельности, в том числе за счет объединения пространства с использованием трансформируемых технологий, при условии соблюдения режима дня, режима проветривания и влажной уборки (влажная уборка в спальне не менее чем за 30 минут до сна детей, при постоянном проветривании в течение 30 минут), уровней шума в спальных помещениях во время сна.

3.4. Нормативы количества и установки санитарных приборов в помещениях установлены в гигиенических нормативах[17].

3.5. Туалеты дошкольных организаций оборудуются с учетом возрастных особенностей детей[18].

3.6. В туалетах дошкольных образовательных организаций и организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, допускается использование

---

[15] Подпункт 1 пункта 15 СП 2.4.4283-26.

[16] Таблица 6.1 СанПиН 1.2.3685-21.

[17] Таблица 6.1 СанПиН 1.2.3685-21.

[18] Таблица 6.1 СанПиН 1.2.3685-21.

Документ создан в электронной форме. № 12-00-05/77-2696-2026 от 14.10.2026. Исполнитель: Церковная С.В.
Страница 7 из 19. Страница создана: 16.10.2026 13:00

одноразовых индивидуальных сидений (накладок) на унитаз.

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 возможно совмещение в одном помещении туалета и умывальной комнаты. Допускается совмещение в одном туалетном помещении туалета для детей и персонала группы или использование детьми туалета и умывальной комнаты персонала[19].

3.7. Обеспечивается наличие туалетной бумаги в туалетной кабине и мыла.

3.8. Спальни оборудуются кроватями с твердым ложем[20], в связи с чем игровые подиумы для организации сна не используются.

Спальни могут оборудоваться раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней, имеющими самостоятельный заход на них, обеспечивающими свободное передвижение детей к спальному месту и соблюдением минимальных разрывов при расстановке кроватей[21].

В целях обеспечения безопасности для жизни и здоровья детей для отдельного захода на трансформируемые кровати не следует использовать подручные средства, технологически не связанные с изделием.

3.9. В спальных помещениях при расстановке кроватей обеспечивается свободный проход между ними; при использовании раскладных кроватей предусматривается место для их хранения и индивидуального хранения постельных принадлежностей[22].

3.10. При отделке стен и потолков необходимо руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями[23].

При отделке потолков, рекомендуется:

1) использовать материалы, позволяющие проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами;

2) обеспечивать предотвращение скопления грязи, образование плесени и осыпание частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги (данное требование применяется также при внутренней отделке санитарно-бытовых помещений)[24].

---

[19] Подпункт 11 пункта 24 СП 2.4.4283-26.

[20] Подпункт 8 пункта 16 СП 2.4.4283-26.

[21] Подпункт 8 пункта 16 СП 2.4.4283-26.

[22] Подпункт 6 пункта 24 СП 2.4.4283-26.

[23] Подпункт 3 пункта 17 СП 2.4.4283-26; пункт 19 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

[24] Статья 14 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, с изменениями, внесенными решениями Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013 № 129, от 10.06.2014 № 91, решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24.12.2019 № 236, решениями Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 № 115, от 14.07.2021 № 61, от 25.11.2022 № 173, от 23.06.2023 № 70, от 22.04.2024 № 35 (далее – ТР ТС 021/2011).

Документ создан в электронной форме. № 12-00-05/77-2696-2026 от 16.10.2026. Исполнитель: Церковная С.В.
Страница 9 из 19. Страница создана: 16.10.2026 13:40

IV. Организация отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений

4.1. Санитарно-эпидемиологические требования к организации отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений установлены в СанПиН 1.2.3685-21, СП 2.4.2.4283-2026.

4.2. Рекомендации к организации отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений описаны в пунктах 4.1 - 4.4, 4.6 МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 17.05.2021.

При оснащении помещений дошкольных организаций системами кондиционирования, эксплуатация, очистка и дезинфекция оборудования осуществляется в соответствии с технической документацией (технический паспорт, инструкция по применению).

V. Организация образовательного процесса, режима дня

5.1. Режим дня разрабатывается в соответствии с возрастными особенностям детей и способствует их гармоничному развитию[25]. Требования к организации режима дня установлены в гигиенических нормативах[26].

5.2. Продолжительность сна детей установлена гигиеническими нормативами. Рекомендованная общая продолжительность суточного сна для детей до 1 года не менее 14 – 15 часов, от 1 года до 7 лет – 12 - 12,5 часов, из которых 2,5 - 3,0 отводится дневному сну. Дневной сон рекомендуется организовывать для детей до 1 года 2 - 4 раза в день продолжительностью до 2 часов (в зависимости от возраста), для детей от 1 года до 1,5 года дважды в первую и вторую половину дня общей продолжительностью до 3,5 часа. Для детей от 1,5 до 3 лет дневной сон рекомендуется организовывать однократно продолжительностью не менее 3 часов. Перед сном не рекомендуется проведение подвижных эмоциональных игр.

Детей с трудным засыпанием и чутким сном рекомендуется укладывать первыми и поднимать последними. В разновозрастных группах более старших детей после сна поднимают раньше.

5.3. Продолжительность дневного сна для детей установлена гигиеническими нормативами.

5.4. При температуре воздуха ниже минус 15 °С и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулки для детей до 7 лет рекомендуется сокращать или не проводить.

5.5. Рекомендуемая продолжительность нахождения детей дошкольного возраста в бассейне: в младшей группе – 15 - 20 минут, в средней группе – 20 - 25 минут, в старшей группе - 25 - 30 минут, в подготовительной группе –

---

[25] Подпункт 3 пункта 22 СП 2.4.4283-26.

[26] Таблицы 6.6, 6.7 СанПиН 1.2.3685-21.

Документ создан в электронной форме. № 12-00-05/77-2686-2026 от 14.10.2026 Исполнитель Церковка С.В.
Страница 90 из 189 Страница создана 14.10.2026 13:40

25 - 30 минут. В целях предупреждения переохлаждения детей прогулку после плавания в бассейне рекомендуется проводить не менее чем через 50 минут.

5.6. В организациях, реализующих образовательные программы дошкольного образования, и организациях, осуществляющих присмотр и уход за детьми, в том числе размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также в детских центрах, центрах развития детей и в иных хозяйствующих субъектах, реализующих образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющих присмотр и уход за детьми, размещенных в нежилых помещениях с учетом состояния здоровья детей рекомендуется предусматривать проведение различных оздоровительных мероприятий для детей, направленных на профилактику инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний по утвержденным методикам и рекомендациям.

Закаливание детей включает комплекс мероприятий: широкая аэрация помещений, правильно организованная прогулка, физические упражнения, проводимые в легкой спортивной одежде в помещении и на открытом воздухе, умывание прохладной водой и другие водные, воздушные и солнечные процедуры.

Для закаливания детей основные природные факторы (солнце, воздух и вода) используют дифференцированно в зависимости от возраста, состояния здоровья детей. При организации закаливания рекомендуется реализовывать основные гигиенические принципы – постепенность, систематичность, комплексность и учет индивидуальных особенностей ребенка.

VI. Предотвращение и профилактика распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний

6.1. Медицинское заключение (медицинская справка) предоставляется для допуска детей к посещению дошкольной организации только после перенесенного заболевания.

При отсутствии ребенка по иным причинам, не связанным с заболеванием, порядок приема в дошкольные образовательные организации регламентируется внутренними локальными актами организации (образовательная организация обладает автономией, под которой понимается самостоятельность в осуществлении образовательной, научной, административной, финансово-экономической деятельности, разработке и принятии локальных нормативных актов в соответствии с настоящим Федеральным законом, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и уставом образовательной организации[27]).

6.2. В целях не допуска в организацию лиц с признаками инфекционных заболеваний (например, детей, родителей (законных представителей),персонала, посетителей) при входе в организацию проводится термометрия бесконтактным способом[28]. Ответственное лицо за проведение термометрии определяется внутренними локальными актами организации.

6.3. Дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха

[27] Пункт 1 статьи 28 Федерального закона № 273-ФЗ.

[28] Подпункт 8 пункта 24 СП 2.4.4283-26.

Документ создан в электронной форме. № 12-00-05/77-2696-2026 от 16.10.2026. Исполнитель: Церковка С.В.
Страница 10 из 19. Страница создана: 16.10.2026 13:44

целесообразно проводить в следующих помещениях: раздевальной, игровых, помещениях для дневного сна (при его организации), помещениях дополнительного образования, спортивных и музыкальных залах, в холодном цехе пищеблока (на участке для приготовления салатов при отсутствии цеха), на участке порционирования готовых блюд, мясо-рыбном цехе, помещении обработки яиц.

6.4. Ежедневную дезинфекцию электронных игр и игрушек (при использовании) целесообразно проводить в соответствии с рекомендациями производителя либо с использованием растворов или салфеток на спиртовой основе, содержащих не менее 70% этилового или изопропилового спирта.

6.5. Смену наматрасников рекомендуется проводить не реже одного раза в месяц в соответствие с графиком проведения генеральной уборки и по мере загрязнения.

6.6. Не следует размещать аквариумы, животных, птиц в помещениях групповых (игровых) комнат.

6.7. Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год[29].

6.8. Утилизация одноразовых подгузников осуществляется в соответствии с инструкцией по применению.

6.9. В целях контроля за проведением ежедневной влажной уборки (в групповых, спальных, учебных помещений, туалетов, пищеблока, обработка игрушек, проветривание) с применением моющих средств возможно ведение журнала учёта текущих уборок (лист контроля уборки) с фиксацией даты, времени, видов выполненных работ и ответственного лица.

К использованию допускаются дезинфицирующие средства, предназначенные для детских организаций, в соответствии с инструкциями по применению.

Персонал дошкольных образовательных организаций осуществляет контроль за соблюдением правил личной гигиены[30]. Воспитателей и помощников воспитателя целесообразно обеспечить спецодеждой (халаты). Специальную одежду рекомендуется хранить в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей, а также посещение персоналом туалетной комнаты в специальной одежде.

VII. Организация питания

7.1. Питание детей организуется в помещении групповой комнаты.

Для мытья столовой посуды буфетную целесообразно оборудовать 2-гнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды.

При мытье посуды ручным способом: столовую посуду после механического удаления остатков пищи рекомендуется мыть путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивать горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивать на специальных решетках; чашки – горячей водой с применением моющих средств в

[29] Подпункт 5 пункта 23 СП 2.4.4283-26.

[30] Подпункт 5 пункта 21 СП 2.4.4283-26.

Документ создан в электронной форме. № 12-00-05/77-2696-2026 от 16.10.2026. Исполнитель: Церкова С.В.
Страница 12 из 19. Страница создана: 16.10.2026 13:44

первой ванне, ополаскивать горячей проточной водой во второй ванне и просушивать.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) рекомендуется ополаскивать горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы рекомендуется хранить в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала рекомендуется мыть и хранить в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Подносы после каждого использования обрабатываются способом, обеспечивающим их чистоту, деформированные и с видимыми загрязнениями не используются. По окончании работы проводится мойка всех подносов с дезинфицирующими средствами.

Допускается установка посудомоечной машины.

На случай отключения горячего водоснабжения рекомендуется предусмотреть установку резервных электроводонагревателей с жесткой разводкой воды к моечным ваннам.

В организации количество приемов пищи и реализация готовых блюд и пищевых продуктов осуществляется согласно утвержденного и согласованного меню, исключая необоснованную замену блюд и пищевых продуктов.

Рекомендуется для составления меню учитывать данные о возрасте детей, нормах физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для конкретной возрастной группы детей, времени (режиме) работы организации, организации перерывов между приемами пищи. При 8 - 10-часовом пребывании рекомендуется организовывать 3 - 4-разовое питание, при 11 - 12-часовом – 4 - 5-разовое питание, при 13 - 24-часовом – 5 - 6-разовое питание.

При организации «уплотненного» полдника и (или) исключение из меню второго завтрака[31] не должны нарушаться физиологические нормы питания детей.

При составлении режима питания детей при необходимости предусматривается возможность корректировать время питания детей в зависимости от режима работы организации.

Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды допускается в исключительных случаях (например, нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов) и не может быть связана с внесением изменений в утвержденное меню.

Организацию контроля качества готовых блюд рекомендуется осуществлять в составе бракеражной комиссии с занесением результатов контроля в журнал качества готовых блюд и утверждением локальными актами членов бракеражной комиссии.

Рекомендуется проводить оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в десять дней, заполнять

[31] Подпункты а, б подпункта 2 пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Документ создан в электронной форме. № 12-00-05/47-2696-2026 от 14.10.2026 Исполнитель Черепова С.В.
Страница 12 из 19. Страница создана: 16.10.2026 13:00

Ведомость контроля за рационом[32] и по результатам оценки, при необходимости, проводить коррекцию питания в течение следующих 10 дней.

В случае использования пищевых добавок при изготовлении кулинарных блюд (например, лимонная кислота) общее суточное содержание органических кислот в рационе не рекомендуется превышать 0,9 г для детей раннего возраста (1,5 - 3 года) и 1,2 г для детей дошкольного возраста (3 - 7 лет).

При организации питьевого режима обработка установок для дозированного розлива воды (кулеров) проводится в соответствии с технической документацией (инструкцией) производителя, а также:

- мытье кулеров – не реже 1 раза в 7 дней[33];
- дезинфекция кулеров – не реже 1 раза в 3 месяца[34];
- замена емкости с водой – по мере необходимости, но не реже срока годности воды[35];
- при использовании кипяченой воды: кипятить не менее 5 минут, охлаждать до комнатной температуры, смена воды – не реже чем через 3 часа[36].

7.2. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, питание осуществлять посредством индивидуальных меню[37].

В случае отсутствия возможности у дошкольной организации обеспечить организацию питания таких детей посредством индивидуальных меню, допускается употребление детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями, при создании в организациях определенных условий (специально отведенные помещения (места), оборудованные столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук)[38].

Выдача детям готовых блюд осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, разработанными специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача)[39], под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

Внесение изменений в утвержденное меню путем замены одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды для обеспечения питанием детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, не рекомендуется.

При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, руководствуются МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями,

---

[32] Приложение 13 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 (зарегистрировано Минюстом России 02.06.2026, регистрационный № 86854) (далее – СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

[33] Подпункт 4 пункта 62 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

[34] Подпункт 4 пункта 62 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

[35] Подпункт 6 пункта 18 СП 2.4.4283-26.

[36] Подпункт 5 пункта 62 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

[37] Подпункт 2 пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

[38] Подпункт 3 пункта 60 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

[39] Подпункт 1 пункта 60 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Документ создан в электронной форме. № 12-00-05/77-2696-2026 от 16.10.2026. Исполнитель: Церковная С.В.
Страница 13 из 19. Страница создана: 16.10.2026 13:44

сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях утвержденным руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019.

7.3. Рекомендуется при составлении меню использовать блюда и кулинарные изделия в соответствии со сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей дошкольного возраста.

Для детей ясельной (младшей) группы (дети 1 - 3 года) при организации питания рекомендуется использовать блюда максимально однородной и мягкой консистенции. Например, суфле, пюре, муссы, запеканки.

Колбасы входят в перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей[40], в том числе в дошкольных образовательных организациях. В составе среднесуточных наборов пищевой продукции для детей до семи лет[41] колбасные изделия отсутствуют.

7.4. На пищеблоках дошкольных организаций, не имеющих цехового деления, работа с использованием сырья не рекомендуется. Работа осуществляется с использованием полуфабрикатов. При этом обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды[42].

При использовании одного холодильника для хранения пищевых продуктов в группах семейного типа и группах присмотра и ухода готовую продукцию рекомендуется хранить на верхних полках, сырое мясо, птицу, рыбу, полуфабрикаты – на нижних полках[43].

Для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не рекомендуются.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

Кухонную посуду, после освобождения от остатков пищи рекомендуется мыть в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции – мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции – ополаскивание проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивание в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду рекомендуется хранить на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

---

[40] Приложение 7 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

[41] Приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

[42] Пункт 8 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

[43] Подпункт 4 пункта 64 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Документ создан в электронной форме. № 12-00-05/77-2696-2026 от 14.10.2026 Исполнитель Черепова С.В.
Страница 15 из 19. Страница создана: 16.10.2026 13:00

7.5. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителями разрабатываются, внедряются и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП[44], системы анализа опасных факторов и критических точек контроля[45].

Основная задача данной системы – обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации продукции, то есть везде, где может возникнуть опасная ситуация, связанная с безопасностью потребителя. Предприятия общественного питания, в том числе в дошкольных организациях, являются частью пищевой отрасли, что также подразумевает внедрение программы ХАССП.

В основе ХАССП семь принципов[46]:

1. Проведение полного анализа рисков при помощи оценки значимости опасных факторов абсолютно на всех этапах жизненных циклов пищевых продуктов, которые находятся под контролем предприятия-изготовителя. Здесь же оценивается вероятность рисков, и вырабатываются меры для их предотвращения, а также сводятся к минимуму выявленные опасные факторы.

2. Определение критических точек контроля, в рамках которых жесткий контроль помогает предотвратить потенциальную опасность или при помощи конкретных мер свести к нулю возможность появления рисков.

3. Установление критических пределов для контрольных точек. Здесь же определяют критерии, которые показывают, что процесс полностью находится под контролем. Разработчики системы формируют лимиты и допуски, которые нужно соблюдать, чтобы в критических точках ситуация не вышла из-под контроля.

4. Установление процедур мониторинга всех критических точек контроля. Для этого устанавливаются системы наблюдения в критических точках и создаются разные инспекции при помощи регулярного анализа и других разных видов надзора.

5. Разработка корректирующих действий, которые нужно предпринимать в тех случаях, когда наблюдения и инспекция свидетельствуют о том, что ситуация может выйти из-под контроля.

6. Установление процедур ведения и учета документации, в котором фиксируются нужные параметры.

7. Установление процедур проверки документов, которые поддерживаются всегда в рабочем состоянии и отражают абсолютно все мероприятия по внедрению, исполнению всех пунктов ХАССП.

7.6. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) на основе принципов ХАССП, в организации разрабатываются, внедряются и поддерживаются следующие процедуры[47]:

1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

---

[44] Статья 10 ТР ТС 021/2011.

[45] Пункт 2 статьи 10 ТР ТС 021/2011.

[46] CAC/RCP 1-1969 «Кодекс Алиментариус. Общие принципы гигиены пищевых продуктов», принят в 1969 году.

[47] Пункт 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011.

Документ создан в электронной форме. № 12-00-05/77-2696-2026 от 14.10.2026. Исполнитель: Церковная С.В.
Страница 16 из 19. Страница создана: 14.10.2026 13:44

2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

12) прослеживаемость пищевой продукции.

При разработке ХАССП проводится анализ всех опасных факторов, которые могут возникнуть при производстве или фасовке пищевой продукции. Производится анализ сырья, полуфабрикатов, процессов производства, упаковки, хранения и отгрузки конечному потребителю. Составляется реестр документов, в состав которого входит список рисков и опасностей, которые могут нанести вред здоровью.

7.7. В качестве примера реализации системы 2 - 4 принципа ХАССП (см. пункт 7.5) в таблице 1 приведен примерный минимальный перечень проведения исследований (испытаний).

Документ создан в электронной форме. № 12-00-05/77-2696-2026 от 14.10.2026. Исполнитель: Церковная С.В.
Страница 17 из 19. Страница создана: 14.10.2026 13:44

Таблица 1

Примерная программа производственного контроля безопасности питания и среды в Организациях, включая номенклатуру, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований

Вид исследований	Объект исследования обследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, овощи в нарезке, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда, первые блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	рацион одного приема пищи в количестве всех блюд (завтрак или обед, предпочтение рекомендуется отдавать обед	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие патогенной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	1 0 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном выборочно)	2 пробы	1 раз в год;
Воздух в закрытом плавательном бассейне по показателям: – хлороформ; – свободный хлор; – озон	Воздух водной зоны закрытого плавательного бассейна	по 1 пробе в каждом зале ванн бассейнов	1 раз в год
Микроклимат	температура воздуха; относительная влажность воздуха; скорость движения воздуха	по 1 замеру в игровой по 1 замеру в спальной	1 раз в год
Уровень искусственной освещенности	игровые комнаты, изостудии	по 1 замеру на рабочей поверхности	1 раз в год

Библиографические ссылки

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

3. Федеральный закон от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».

4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

5. СП 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

7. СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

8. Приказ Минпросвещения России от 13.03.2019 № 114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам».

9. МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

10. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

11. CAC/RCP 1-1969 «Кодекс Алиментариус. Общие принципы гигиены пищевых продуктов».