УТВЕРЖДАЮ

Начальник управления

здравоохранения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.М.Скорик

**Информационно-методические материалы**

**по подготовке**

**организаций отдыха детей и их оздоровления**

**к оздоровительному сезону и в период их эксплуатации**

Управление здравоохранения администрации г. Хабаровска

2017г.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Введение | Стр.3 |
| 1. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей 2.4.4.3155-13 (выдержки) | Стр.5 |
| 2. Приложения к СанПиН 2.4.4.3155-13 (выдержки) | Стр.16 |
| 3. Образцы инструкций по порядку мытья посуды и дезинфекционной обработки при инфекционных заболеваниях | Стр.19 |
| 4. Алгоритм контроля за соблюдением требований санитарного законодательства при организации питания и оздоровления детей в оздоровительных учреждениях | Стр.21 |
| 5. Основные требования по медицинскому обеспечению детейв загородных оздоровительных организациях | Стр.26 |
| 6. Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при регистрации случаев энтеровирусных инфекций в загородном оздоровительном учреждении | Стр.29 |
| 7. Основные законодательные и иные нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность учреждений детского отдыха и оздоровления | Стр.32 |
| Основные документы, использованные при подготовке информационно-методических материалов | Стр.40 |

**ВВЕДЕНИЕ**

В настоящее время в Российской Федерации вопросы обеспечения гарантий реализации права детей на отдых и оздоровление закреплены соответствующими положениями федеральных законов, а также поручениями Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации.

В соответствии со статьей 12 Федерального закона от 24 июля 1998 года N [124-ФЗ](http://rulaws.ru/laws/Federalnyy-zakon-ot-24.07.1998-N-124-FZ/)  «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», в целях повышения качества и безопасности отдыха и оздоровления детей федеральные органы исполнительной власти, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления в пределах своих полномочий принимают меры:

- по принятию нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций отдыха детей и их оздоровления;

- по созданию безопасных условий пребывания в организациях отдыха детей и их оздоровления;

- по обеспечению максимальной доступности услуг организаций отдыха детей и их оздоровления;

- по контролю за соблюдением требований законодательства в сфере организации отдыха и оздоровления детей.

Данной статьей закона в целях повышения качества и безопасности отдыха и оздоровления определены **основные обязанности организаций отдыха детей и их оздоровления:**

- создание безопасных условий пребывания в ней детей, присмотра и ухода за ними, организации их питания, перевозки к местам отдыха и обратно, содержания детей в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими и иными требованиями и нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье детей, работников организации отдыха детей и их оздоровления, включая соблюдение требований обеспечения антитеррористической защищенности, наличие охраны или службы безопасности, спасательных постов в местах купания детей, а также наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии деятельности, осуществляемой организацией отдыха детей и их оздоровления, санитарно-эпидемиологическим требованиям;

- обеспечение соответствия квалификации работников организации отдыха детей и их оздоровления соответствующим профессиональным стандартам или квалификационным требованиям в соответствии с трудовым законодательством.

Органы местного самоуправления осуществляют в пределах своих полномочий мероприятия по обеспечению организации отдыха детей, включая мероприятия по обеспечению безопасности их жизни и здоровья.

Настоящие информационно-методические материалы не содержит норм права, носят рекомендательный и разъяснительный характер и могут быть использованы руководителями учреждений, специалистами при подготовке учреждений к оздоровительному сезону и в период их эксплуатации.

Одним из основных документов, определяющих требования к размещению, устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей летнего, сезонного и круглогодичного функционирования (далее - детские оздоровительные лагеря) являются **«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей 2.4.4.3155-13», утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 декабря 2013 г. N 73**

Правила направлены на обеспечение отдыха, оздоровления и укрепление здоровья детей, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, в период пребывания их в детских оздоровительных лагерях, распространяются на все виды детских оздоровительных лагерей и являются обязательными для исполнения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, организацией и эксплуатацией детских оздоровительных лагерей.

**1. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ СТАЦИОНАРНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ 2.4.4.3155-13 (**выдержки)

**Общие положения**

**I.Деятельность детских оздоровительных лагерей осуществляется при условии соответствия их требованиям настоящих санитарных правил**

1.Работники детских оздоровительных лагерей проходят медицинские осмотры в установленном порядке и должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям

2.Каждый работник детского оздоровительного лагеря должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

3.Работники детского оздоровительного лагеря проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раз в год.

4 Детский оздоровительный лагерь в день заезда детей комплектуется поотрядно.

5. Прием детей в детский оздоровительный лагерь осуществляется при наличии заключения врача об отсутствии контактов с инфекционными больными, о состоянии здоровья детей и сведений об имеющихся прививках.

Прием в детский оздоровительный лагерь детей с ограниченными возможностями здоровья осуществляется при наличии заключения врача об отсутствии медицинских противопоказаний к направлению таких детей в данную организацию, а также при наличии медицинской карты установленного образца и сведений об имеющихся прививках.

6. Продолжительность смен в детском оздоровительном лагере составляет:

- санаторной смены - не менее 24 дней, для организации отдыха, оздоровления, закаливающих и лечебно-профилактических процедур;

- оздоровительной смены - не менее 21 дня, для организации отдыха, оздоровления и закаливающих процедур.

Возможна организация коротких смен (20 и менее дней) для организации отдыха и досуга детей.

7. Обо всех случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем энерго- и водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования, а также других выявленных нарушениях санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, руководитель детского оздоровительного лагеря обязан в течение первых двух часов информировать орган, уполномоченный осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, для принятия мер в соответствии с законодательством Российской Федерации.

**II .Основные требования к оборудованию столовой, инвентарю, посуде**

Устройство, содержание и организация работы столовой должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях и настоящим санитарным правилам.

1. Количество посадочных мест в обеденном зале столовой рекомендуется рассчитывать на одновременное обслуживание всех детей (в одну смену).

В здании столовой обеспечиваются условия для мытья рук детей около обеденного зала (или при входе в обеденный зал) и места для раздевания детей.

2. Раковины для мытья рук при входе в обеденный зал устанавливаются с учетом росто-возрастных особенностей детей из расчета не менее 1 раковины на 25 посадочных мест.

Для вытирания рук допускается использование бумажных полотенец (салфеток) или электрополотенец. Мыло и полотенца около раковин для мытья рук должны быть в наличии постоянно.

3. Столовая оборудуется необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать согласно Приложению № 1 санитарных правил

4. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению пищевых продуктов.

**Требования к производственному оборудованию кухни**

1..Производственное оборудование, кухонная посуда и инвентарь должны отвечать следующим требованиям:

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению (раздельно для сырых и готовых пищевых продуктов);

- для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без трещин и механических повреждений;

- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "сельдь", "Х" - хлеб, "зелень";

- кухонная посуда, разделочный инвентарь, тара, используемые для приготовления и хранения пищи, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;

- третьи блюда (компоты, кисели и другие) готовятся в посуде из нержавеющей стали;

- для кипячения молока используется отдельная посуда;

- количество используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу одновременно питающихся детей;

- для своевременной замены и восполнения битой посуды обеспечивается запас столовой посуды.

2. Моечные ванны для мытья кухонной посуды, оборудования и инвентаря обеспечиваются подводкой холодной и горячей воды через смесители.

3 Для ополаскивания посуды (кухонной и столовой) моечные ванны оборудуются гибкими шлангами с душевой насадкой. Во всех производственных помещениях, туалете столовой устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

4. **Кухонная посуда, оборудование, инвентарь моются отдельно от столовой посуды**.

В моечных вывешиваются инструкции о правилах мытья оборудования, посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

5. Оборудование, кухонная посуда и инвентарь освобождаются от остатков пищи и моются в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой температурой не ниже 40 °C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскиваются проточной горячей водой температурой не ниже 65 °C с помощью шланга с душевой насадкой и просушиваются в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые оборудование, кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах, установленных на высоте не менее 0,35 м от пола.

6. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (температурой не ниже 40 °C) с добавлением моющих средств ополаскиваются горячей водой (температурой не ниже 65 °C) во второй ванне, обдаются горячей водой (температурой не ниже 90 °C), а затем просушиваются на решетчатых стеллажах или полках.

Разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках или кассетах; допускается использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

7. Металлический инвентарь после мытья прокаливается в духовом шкафу; мясорубки, резательные, протирочные машины после использования разбираются, металлические детали моются и обдаются горячей водой (температурой не ниже 90 °C), а затем просушиваются на решетчатых стеллажах или полках.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) должны быть изготовлены из нержавеющей стали и других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

Допускается использование одноразовой посуды.

**Мытье посуды**

1 Столовая посуда и столовые приборы моются в посудомоечной машине или ручным способом в трехсекционных ваннах. Столовая посуда и столовые приборы **в посудомоечной машине моются в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации.**

- При мытье столовой посуды **ручным способом в трехсекционных** ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже +45 °C;

- мытье во второй секции ванны в воде температурой не ниже +45 °C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой температурой не ниже +65 °C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

2 Чашки, стаканы, бокалы моются в первой ванне горячей водой температурой не ниже +45 °C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскиваются горячей проточной водой температурой не ниже +65 °C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

3. Столовые приборы моются в горячей воде температурой не ниже +45 °C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно моются с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

4. Чистая столовая посуда хранится в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

5. Дезинфекция столовой посуды и инвентаря проводится по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Для обеззараживания столовой посуды в дезинфицирующем растворе выделяется емкость с крышкой, с соответствующей маркировкой. Допускается использование сухожарового шкафа.

**Уборка обеденного зала**

1. **Столы** в производственных помещениях и столы в обеденном зале моются **горячей водой после каждого приема пищи, с использованием моющих средств**, мочалок (щеток), ветоши.

Не допускается использование губок для мытья посуды.

**В конце рабочего** дня производственные столы для сырой продукции моются с **использованием дезинфицирующих средств.**

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стираются с применением моющих средств, просушиваются и хранятся в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

2. Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищаются, промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой температурой не ниже 50 °C и просушиваются.

3. В помещениях столовой ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников.

Еженедельно и по мере загрязнения проводится влажная уборка стен с применением моющих средств.

4 В помещениях столовой не должно быть насекомых и грызунов, при их обнаружении проводятся мероприятия по дезинсекции и дератизации.

5. Перед началом каждой смены проводится генеральная уборка помещений столовой, в том числе обеденного зала.

**III. Требования к условиям хранения, приготовления**

**реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

**1 Прием пищевых продуктов**

1.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детские оздоровительные лагеря осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке пищевой продукции и продовольственного сырья, а также питьевой воды, расфасованной в емкости (бутилированной), для подтверждения качества и безопасности пищевой продукции, продовольственного сырья и питьевой воды, в товарно-транспортной накладной указываются сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

1.2. Входной контроль поступающих пищевых продуктов осуществляется ответственным лицом детского оздоровительного лагеря. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую (Приложение № 2 санитарных правил), который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

**2.Хранение пищевых продуктов**

2.1.Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение N 3 санитарных правил), который хранится в течение года.

При наличии одной холодильной камеры места хранения пищевых продуктов должны быть разграничены.

2.1. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

2.2 Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в таре поставщика.

- Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

- Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах или в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметаются специальными щетками, полки протираются тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

- Картофель и корнеплоды хранятся в сухом темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в таре производителя с крышкой.

- Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте.

2.3. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживаются в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °C  2 °C, но не более одного часа.

**3.Организация питан**ия **детей**

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания".

3.1.При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассеровка, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд для детей не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной **в технологической карте,** а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

3.2. Обработка сырых яиц проводится в **специально отведенном месте мясо-рыбного цеха**, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) емкостей. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению.

3.2. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 ... +65 °C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °C.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

3.3 **При обработке овощей и фруктов должны быть соблюдены следующие требования:**

Овощи и фрукты сортируются и моются.

Фрукты и очищенные овощи моются в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

Очищенные овощи повторно промываются в проточной воде небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов.

При кулинарной обработке овощей соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением и закладываются только в кипящую воду.

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варятся в кожуре и охлаждаются. Вареные овощи очищаются и нарезаются в холодном цехе готовой продукции или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранятся в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4  2 °C.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4  2 °C. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4  2 °C.

3.4 Кефир, ряженка, простокваша и другие кисломолочные продукты порционируются в чашки (стаканы) из пакетов или бутылок непосредственно перед их раздачей.

3.5.Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная **C-витаминизация** из расчета **20,0 мг на порцию.**

Препараты витаминов вводятся в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °C (для компота) и 35 °C (для киселя) непосредственно перед раздачей. Витаминизированные блюда не подогреваются.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации блюд (Приложение № 4), который хранится один год.

3.6. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 5), который хранится один год.

3.7. Непосредственно после приготовления пищи отбирается **суточная проба** готовой продукции (все приготовленные блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и другие отбираются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками. Каждая проба блюда помещается в отдельную посуду и сохраняется в течение **не менее 48** часов при температуре +2 - +6°C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

**III. Требования к организации питания детей**

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1 Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название пищевых веществ | Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп: | |
| 7 - 10 лет | с 11 лет и старше |
| Белки (г) | 63 | 76,5 |
| Жиры (г) | 70 | 85 |
| Углеводы (г) | 305 | 370,2 |
| Энергетическая ценность - калорийность (ккал) [<\*>](#Par372) | 2100 | 2550 |

--------------------------------

<\*> Без учета повышенных энерготрат.

3.1. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем детского оздоровительного лагеря, рассчитанным не менее чем на 2 недели.

3.2 На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Примерный объем готовых блюд в зависимости от возраста детей принимается в соответствии с Приложением № 8.

3.3. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением № 9. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

3.4 Производство готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология их приготовления. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с Приложением № 10.

3.5 Для детей должен быть организован круглосуточно питьевой режим. Вода должна отвечать требованиям безопасности к питьевой воде.

3.6. При организации питьевого режима должно быть обеспечено достаточное количество чистой посуды, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами, а также отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды; контейнеры - для сбора использованной посуды одноразового применения.

**IV. Требования к санитарному содержанию помещений и территории детских оздоровительных лагерей**

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

4.2. Во всех помещениях пребывания детей 2 раза в сутки техническим персоналом детского оздоровительного лагеря проводится влажная уборка с применением моющих средств.

Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса.

Оконные стекла моются по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в смену.

4.3. В умывальных, душевых, постирочных, комнатах гигиены девочек и туалетах ежедневно дверные ручки, краны умывальников, спусковые ручки бачков унитазов и писсуаров, сидения на унитазах моются горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Уборку туалетов с применением дезинфицирующих средств необходимо проводить по мере загрязнения, но не менее 2 раз в день. Унитазы моются с помощью ершей и щеток горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.4. Уборочный инвентарь должен иметь маркировку в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ и храниться в помещении для уборочного инвентаря или в специально оборудованном шкафу. Уборочный инвентарь для туалета (ветошь, ведра, щетки) маркируется и хранится в туалетной комнате в специальном шкафу или в отведенном месте.

Уборочный инвентарь (щетки, ветошь, ерши) моется, дезинфицируется, прополаскивается и сушится.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя или в промаркированных емкостях.

4.5. Банные дни для детей проводятся не реже 1 раза в 7 дней.

В бане и душевых необходимо пользоваться индивидуальными принадлежностями: обувью, полотенцем, мылом, мочалкой.

Возможность помывки детей в душе должна быть предоставлена ежедневно.

4.6. Постельные принадлежности (матрасы, подушки, одеяла, спальные мешки) 1 раз перед летним сезоном следует выколачивать, проветривать, просушивать на воздухе или подвергать химической чистке.

По эпидемиологическим показаниям постельные принадлежности должны подвергаться камерной дезинфекции в специализированных организациях.

4.7. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

4.8. Грязное белье в спальных помещениях складывается в специальные мешки, которые доставляются в прачечную.

При отсутствии прачечной в детском оздоровительном лагере возможна организация централизованной стирки постельного белья в иных прачечных. Для сбора и хранения грязного белья предусматривается специальное помещение.

4.9. В помещениях детского оздоровительного лагеря не должно быть насекомых и грызунов. На территории и в помещениях детского оздоровительного лагеря должны проводиться дератизационные и дезинсекционные мероприятия.

4.10. Территория детского оздоровительного лагеря должна содержаться в чистоте. Уборка территории проводится не менее одного раза в сутки.

Мусор собирается в металлические мусоросборники с закрывающимися крышками. Очистка мусоросборников производится при их заполнении на 2/3 объема. После опорожнения мусоросборники дезинфицируются разрешенными для этих целей средствами.

4.11. Уборка помещений медицинского назначения и обработка изделий медицинского назначения проводятся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность <1>.

**V Требования к выполнению санитарных правил и организации работы медицинского персонала**

5.1. Руководитель детского оздоровительного лагеря отвечает за выполнение настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста настоящих санитарных правил, ознакомление с ними и выполнение их персоналом детского оздоровительного лагеря;

- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими предварительных и периодических медицинских обследований;

- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок (по показаниям).

5.2. Медицинским персоналом осуществляется ежедневный контроль за соблюдением:

- требований настоящих санитарных правил;

- правил личной гигиены детьми и персоналом;

- выполнения режима дня;

- организации питания (качества поступающей продукции, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, технологии приготовления и качества готовой пищи; санитарного состояния и содержания столовой; качества мытья посуды);

- выполнения суточных норм и режима питания, отбора суточной пробы, организации питьевого режима.

Медицинским персоналом обеспечивается:

- ежедневный осмотр персонала столовой и детей - дежурных по кухне на наличие гнойничковых заболеваний кожи, катаральных явлений верхних дыхательных путей, опрос на наличие дисфункции желудочно-кишечной системы. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья [(Приложение N 13)](#Par1643);

- своевременная изоляция инфекционных больных;

- извещение территориальных медицинских организаций и управлений Роспотребнадзора о случаях инфекционных заболеваний в течение первых двух часов;

- организация и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий.

5.3. Первая помощь и медицинская помощь осуществляются в соответствии с законодательством Российской Федерации.

**2. ПРИЛОЖЕНИЯ (ВЫДЕРЖКИ) К САНПИН 2.4.4.3155-13**

Приложение № 2

к СанПиН 2.4.4.3155-13

Журнал

бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов | Наименование пищевых продуктов | Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках) | Номер товарно-транспортной накладной | Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку) | Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по количеству (в килограммах, литрах, штуках) | Подпись ответственного лица | Примечание [<\*>](#Par548) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |

<\*> Указываются факты списания, возврата продуктов и другие.

Приложение № 3

к СанПиН 2.4.4.3155-13

Журнал

учета температурного режима в холодильном оборудовании (образец)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| /п | Наименование единицы холодильного оборудования | Месяц/числа: (t в °C) | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение № 4

к СанПиН 2.4.4.3155-13

Журнал проведения витаминизации блюд (образец)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Наименование препарата | Наименование блюда | Количество питающихся | Общее количество внесенного витаминного препарата (гр.) | Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда | Время приема блюда | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение № 5

к СанПиН 2.4.4.3155-13

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (образец)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование блюда, кулинарного изделия | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Примечание [<\*>](#Par672) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

--------------------------------

Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение № 8

к СанПиН 2.4.4.3155-13

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП (Г,МГ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Возраст детей (годы) | |
| 7 - 10 | 11 - 17 |
| Завтрак | | |
| Каша, овощное блюдо | 220 | 250 |
| Яичное, творожное, мясное, рыбное блюдо | 70 | 80 |
| Сыр | 15 | 20 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Кофейный напиток, какао, чай, молоко | 200 | 200 |
| 2 завтрак | | |
| Молоко, кисломолочный напиток, сок | 200 | 200 |
| Фрукты свежие | 200 | 200 |
| Обед | | |
| Салат | 70 | 80 |
| Первое блюдо (суп) | 250 | 350 |
| Блюдо из мяса | 90 | 100 |
| Блюдо из птицы | 110 | 130 |
| Блюдо из рыбы | 110 | 130 |
| Гарнир | 150 | 200 |
| Напиток | 200 | 200 |
| Полдник | | |
| Кисломолочный напиток, молоко, чай | 200 | 200 |
| Булочные или мучные кулинарные изделия/мучные кондитерские изделия | 90/30 | 90/30 |
| Творог | 100 | 100 |
| Фрукты свежие | 200 | 250 |
| Ужин | | |
| Овощное блюдо, каша | 220 | 250 |
| Блюдо из мяса | 90 | 100 |
| Блюдо из птицы | 110 | 130 |
| Блюдо из рыбы | 110 | 130 |
| Чай | 200 | 200 |
| Перед сном | | |
| Кисломолочный напиток | 200 | 200 |

--------------------------------

Примечание: <\*> Без учета повышенных энерготрат.

к Сан ПиН 2.4.4.3155-13

Журнал здоровья

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Ф.И.О. работника [<\*>](#Par1693) | Должность | Месяц/дни [<\*\*>](#Par1694): | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Примечание:

<\*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<\*\*> Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отр. - отстранен от работы; Отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

**3. ОБРАЗЦЫ ИНСТРУКЦИЙ ПО ПОРЯДКУ МЫТЬЯ ПОСУДЫ И ДЕЗИНФЕКЦИОННОЙ ОБРАБОТКИ ПРИ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ (ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ В МОЕЧНЫХ ЗАГОРОДНОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ)**

В моечных вывешиваются инструкции о правилах мытья оборудования, посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Образец инструкций по мытью посуды

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Порядок мытья столовой посуды в трехсекционных ваннах** |
| 1 | Механическое удаление остатков пищи; |
| 2 | В первой секции - мытье в воде при температуре не ниже +45 °C; добавлением моющих средств («Ника-супер» 10г на 10 л воды) |
| 3 | Во второй секции ванны – мытье в воде при температуре не ниже +45 °C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны («Ника-супер» 5г на 10 л. воды); |
| 4 | Ополаскивание проточной горячей водой при температуре не ниже 65 °C с помощью шланга с душевой насадкой |
| 5 | Просушивание посуды в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Порядок мытья кухонной посуды в двухсекционной ванне** |
| 1 | Освобождение посуды от остатков пищи |
| 2 | В первой секции- мытье посуды щетками водой при температурой не ниже 40 °C с добавлением моющих средств ( «Ника-супер» 10г на 10 л воды) |
| 3 | Во второй секции – ополаскивание проточной горячей водой температурой не ниже 65 °C с помощью шланга с душевой насадкой и просушиваются в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Порядок мытья стаканов** |
| 1 | В первой ванне чашки, стаканы моются горячей водой при температуре не ниже +45 °C, с применением моющих средств («Ника-супер» 10г на 10 л воды) |
| 2 | Во второй ванне ополаскиваются горячей проточной водой температурой не ниже +65 °C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой. |
| 3 | Просушиваются в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах |
|  | **Порядок мытья столовых приборов** |
| 1 | Мытье столовых приборов в горячей воде при температуре не ниже +45 °C, с применением моющих средств(«Ника-супер» 10г на 10 л воды), |
| 2 | Ополаскивание столовых приборов в проточной воде |
| 3 | Прокаливание столовых приборов в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. |
| 4 | Размещение столовых приборов в специальных ящиках-кассетах ручками вверх |

**Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно моются с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.**

Образец инструкции по обработке дезинфицирующим средством

**Режим дезинфекционной обработки раствором средства «Ника-хлор» при вирусных инфекциях**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект обеззараживания | Способ  обеззараживания | Концент-рация раствора в % | Количество таблеток на 10 л воды | Время обеззараживания  мин |
| 1 | **Поверхности в помещениях (пол, стены и др.), предметы обстановки, жесткая мебель** | Протирание или орошение | 0,015 | 1 | 60 |
| 0,03 | 2 | 30 |
| 2 | **Посуда без остатков пищи** | Погружение | 0,015 | 1 | 15 |
| 3 | **Посуда с остатками пищи** | Погружение | 0,1 | 7 | 120 |
| 4 | **Санитарно-техническое оборудование** | 2-х кратное протирание или орошение с интервалом 15 мин | 0,03 | 2 | 120 |
| 0,06 | 4 | 60 |
| 5 | **Уборочный инвентарь** | Замачивание протирание погружение | 0,2 | 14 | 120 |
| 0,3 | 20 | 60 |

**4. АЛГОРИТМ КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ САНИТАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ**

**Алгоритм проверки организации питания и санитарного состояния пищеблока в загородном оздоровительном лагере**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Мероприятия | Да | Нет | Примечания |
| 1. | Наличие приказа о создании бракеражной комиссии |  |  |  |
| 2. | Общая характеристика пищеблока:   * Наличие цехов, условий для соблюдения поточности |  |  |  |
| 3. | Наличие оборудования, требующего ремонта или находящегося в нерабочем состоянии (указать какое) |  |  |  |
| 4. | Наличие маркировки:   * Моечных ванн |  |  |  |
| * Кухонных столов |  |  |  |
| * Ножей |  |  |  |
| * Досок |  |  |  |
| * Баков, ведер |  |  |  |
| * Уборочного инвентаря для цехов (ведро, швабра) |  |  |  |
| * Полотенец сотрудников |  |  |  |
| * Холодильного оборудования |  |  |  |
| * Весов |  |  |  |
| * Стеллажей |  |  |  |
| 5 | Соблюдение маркировки кухонной посуды, |  |  |  |
| 6 | Соблюдение маркировки уборочного инвентаря |  |  |  |
| 7 | Соблюдение условий хранения разделочных досок, ножей |  |  |  |
| 8 | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов (товарное соседство, соблюдение температурного режима):   * Молочной продукции * Масла сливочного * Яиц * Сметаны * Рыбы * Мяса |  |  |  |
| 9 | Соблюдение правил обработки сырья и полуфабрикатов:(разморозка рыбы, мяса, обработка овощей) |  |  |  |
| 10 | Наличие перспективного меню |  |  |  |
| 11 | Соответствие ежедневного меню перспективному |  |  |  |
| 12 | Наличие технологических карт на день приготовления, согласно меню |  |  |  |
| 13 | Наличие инструкций для мытья посуды |  |  |  |
| Соблюдение правил мытья посуды |  |  |  |
| 14 | Наличие маркированного уборочного инвентаря и спецодежды по цехам |  |  |  |
| 15. | Наличие условия для хранения уборочного инвентаря |  |  |  |
| 16. | Наличие документации на пищеблоке и правильность заполнения:  -журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов   * - журнала бракеража готовой кулинарной продукции (время изготовления блюда, время снятия бракеража, оценка блюда, подпись) * - журнала «Здоровье» * -журнала за соблюдением температурного режима холодильного оборудования * -журнал С-витаминизации пищи |  |  |  |
| 17 | Наличие журнала инструктажа персонала пищеблока |  |  |  |
| 18. | Правильность отбора и хранения суточныхпроб |  |  |  |
| 19 | Выполнение нормативов питания |  |  |  |
| 20. | КоКонтроль за прохождением гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже одного раза в 2 года (для работников пищеблока – 1 раз в год) |  |  |  |
| 21 | Наличие договоров на дезинсекционную и дератизационную обработку |  |  |  |
| 22 | Дата последней обработки |  |  |  |
| 23 | Заключение |  |  |  |

Подпись проверяющего

**Алгоритм проверки санитарного состояния кладовых и складских помещений в загородном оздоровительном лагере**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Да** | **Нет** | **Примечание** |
| 1 | Соблюдение товарного соседства (мяса, рыбы, молочных и сыпучих продуктов) |  |  |  |
| 2 | **Наличие в помещениях**:  -термометра  -гигрометра |  |  |  |
| 3 | -вентиляции |  |  |  |
| Место хранения продуктов:  -на стеллажах |  |  |  |
| 4 | -на подтоварниках |  |  |  |
| -в таре поставщика. |  |  |  |
| Соблюдение норматива расстояния между подтоварниками и полом помещения (15 см) и стеной (не менее 20 см) |  |  |  |
| 5 | Наличие холодильного оборудования для хранения скоропортящихся продуктов (норма при t + 2, + 6 градусов С) |  |  |  |
| 6 | Контроль температурного режима в холодильниках и холодильных камерах (ведение журнала) |  |  |  |
| 7 | **Соблюдение условий хранения :** |  |  |  |
| 7.1 | **Молока** (в той же таре на полках, в какой оно поступило). |  |  |  |
| 7.2 | **Масла сливочного:**  - на полках в заводской таре; |  |  |  |
|  | - в брусках, завернутых в пергамент  - в лотках |  |  |  |
| 7.3 | **Сметаны, творога** (в таре с крышкой |  |  |  |
| 7.4 | **Сыра**  (на полках или стеллажах |  |  |  |
| 7.5 | **Яиц** (в коробках, на подтоварниках или на стеллажах). |  |  |  |
| 7.6 | **Круп, муки, макаронных изделий** (в мешках, на подтоварниках, либо стеллажах) |  |  |  |
| 7.6 | **Картофель и корнеплоды** (в сухом прохладном помещении при температуре не больше + 12°) |  |  |  |
| 7.10 | **Специи** (отдельно от сыра, масла, сахара, чая, яйца, соли). |  |  |  |
| 8 | Наличие информации (ярлыки) на продукты (на таре) |  |  |  |
| 9. | Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов (сертификат соответствия, декларация, ветеринарная справка и др.) |  |  |  |
| 10. | Наличие холодильных камер для хранения мяса/рыбы |  |  |  |
|  | - соблюдение температурного режима хранения (норма при температуре минус 18°) |  |  |  |
| 12. | Заключение |  |  |  |

Подпись проверяющего

Дата проверки

**Алгоритм проверки работы с дезинфекционными**

**средствами в загородном оздоровительном лагере**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п № | наименование | да | нет | примечание |
| 1 | Наличие инструкции по применению и приготовлению дезсредства на рабочем месте (для использования) |  |  |  |
| 2 | Соблюдение инструкций по приготовлению растворов (знание исполнителем порядка приготовления растворов) |  |  |  |
| 3 | Соблюдение условий хранения дезсредства (в таре, упаковке поставщика с этикеткой). |  |  |  |
| 4 | Хранение тарной этикетки до полного использования дезсредства. |  |  |  |
| 5 | Наличие рекомендуемых дезсредств и таблиц с режимом дезинфекции с учётом биологических свойств микроорганизмов (согласно инструкции на применяемое дезсредство). |  |  |  |
| 6 | Хранение дезсредств в недоступных для детей местах. |  |  |  |
| 7 | Наличие маркированной ёмкости для приготовления дезсредств. |  |  |  |
| 8 | Наличие маркированных ёмкостей для проведения дезинфекции, с указанием назначения, названия средства, его концентрации, даты приготовления, срока реализации (согласно инструкции) |  |  |  |
| 9 | Наличие индикаторных полосок (Дезиконт) для проведения  экспресс-контроля концентрации дезраствора. |  |  |  |
| 10 | Заключение |  |  |  |

Подпись проверяющего

Дата проверки

# 5. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО МЕДИЦИНСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕТЕЙ В ЗАГОРОДНЫХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Основание: «Методика оценки безопасности (готовности) оздоровительных учреждений с круглосуточным пребыванием людей, в том числе детей» (утверждены министерством Российской Федерации по делам ГО и ЧС и ликвидаций последствий стихийных бедствий от 20.07.2016г.)

* 1. Наличие у загородной организации лицензии на медицинскую деятельность, включая работы (услуги) по специальности «терапия», «педиатрия»; наличие в загородной организации медицинской зоны (медицинского пункта) с необходимым набором помещений и оборудования в соответствии с требованиями действующего санитарно-эпидемиологического законодательства и приказа Минздравсоцразвития Российской Федерации от 16.04.2012 № З6Зн «Об утверждении порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним в период оздоровления и организованного отдыха» (далее – Приказ).
  2. Обеспечение выполнения медицинским персоналом организации следующих функциональных обязанностей:

- организационно-подготовительная работа (перед заездом отдыхающих, в том числе детей в загородную организацию);

- подготовка заявки на лекарственные средства и перевязочный материал в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами, а также «Примерным перечнем лекарственных средств для медицинского применения и медицинских изделий, используемых медицинским пунктом оздоровительного учреждения для оказания медицинской помощи несовершеннолетним в период оздоровления и организованного отдыха», утвержденным Приказом № З6Зн;

- проверка медицинских документов каждого сотрудника оздоровительной организации (личной медицинской книжки, необходимых медицинских обследований, заключений специалистов) (Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»);

- контроль за наличием в оздоровительной организации дезинфицирующих средств в достаточном количестве;

- в день заезда детей осуществление проверки медицинской документации (ф. 079/у, 076/у), осмотра кожных покровов и видимых слизистых, а также волосистой части головы (при отсутствии медицинской документации, наличии заболевания в острой стадии чесотки, педикулеза ребенок в загородную организацию не допускается);

- оформление информированного добровольного согласия несовершеннолетнего или его законного представителя на медицинское вмешательство в соответствии с требованиями, установленными статьей 20 Федерального закона от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации.

* 1. Лечебно-профилактическая и санитарно-противоэпидемическая работа в загородной оздоровительной организации:

- организация и проведение профилактических, лечебно- оздоровительных мероприятий;

- наблюдение за состоянием здоровья отдыхающих, детей, особенно за детьми с отклонением в состоянии здоровья;

- проведение антропометрических и физиометрических (динамометрия и спирометрия) исследований детей в первые 1-2 дня пребывания в организации, а также за день до окончания их пребывания в организации;

- осмотр детей на педикулез, заразные кожные заболевания 1 раз в 7 дней и за 1-3 дня до окончания их пребывания в организации с ведением учета осмотров;

- информирование руководителя учреждения, воспитателей и сотрудника, отвечающего за физическую культуру, о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

- ежедневный амбулаторный прием с целью оказания медицинской помощи (по показаниям);

- активное выявление заболевших отдыхающих, детей, своевременная их изоляция;

- направление отдыхающих, детей в медицинские организации для оказания специализированной медицинской помощи при наличии медицинских показаний;

- оказание первой медицинской помощи и транспортирование в стационар при травмах и несчастных случаях;

- обеспечение информирования родителей (законных представителей детей) в случае направления ребенка на стационарное лечение;

- обеспечение регистрации инфекционных заболеваний, травм и несчастных случаев, а также детей, выявленных с чесоткой или педикулезом, и пострадавших от укусов иксодовыми клещами. Сообщение в уполномоченные органы о случаях инфекционных заболеваний среди отдыхающих, детей и персонала учреждения;

- организация и проведение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий для обеспечения безопасности отдыхающих, детей и персонала, предотвращения распространения инфекций;

- осуществление контроля за организацией режима дня, выполнением норм питания отдыхающих, детей, качеством поступающих продуктов, условиями их хранения, соблюдением сроков их реализации, технологией приготовления блюд, качеством готовой пищи, санитарным состоянием и содержанием пищеблока, мытьем посуды, витаминизацией пищи;

- осуществление отбора суточной пробы готовой пищи; проведение ежедневных осмотров персонала пищеблока и дежурных на пищеблоке детей на гнойничковые заболевания;

- осуществление контроля за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории загородной организации, мест для купания, а также за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом;

- проведение работы по формированию здорового образа жизни у отдыхающих и детей;

- осуществление медицинского контроля за организацией и проведением спортивно-оздоровительных мероприятий, в том числе за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой;

- обеспечение медицинского сопровождения детей во время проведения спортивных соревнований, походов, купаний, экскурсий;

- ведение медицинской документации в установленном порядке (журнал амбулаторного приема (ф. 074/у); журнал учета инфекционных заболеваний (ф. 60/у); журнал изолятора (ф. 125/у); журнал осмотра на педикулез; журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний; книга для записи санитарного состояния учреждения (ф. 308/у); журнал пропаганды здорового образа жизни (ф. 038/у), а также контроль за ведением бракеражных журналов скоропортящихся продуктов и готовой пищи, накопительной ведомости;

- взаимодействие с территориальными медицинскими организациями по вопросам медицинского обеспечения и охраны здоровья отдыхающих и детей;

- обеспечение сбора, хранения и уничтожение медицинских отходов в соответствии с установленным порядком;

- проведение анализа показателей работы медицинского пункта, эффективности и качества медицинской помощи.

5.4 Основные документы, которые должны иметь при себе отдыхающие, дети при заезде в загородные оздоровительные организации:

ксерокопия свидетельства о рождении или паспорт;

медицинская справка для отъезжающего в лагерь (форма № 079/у) или санаторно-курортная карта для детей и подростков (форма № 076/у);

ксерокопия страхового полиса обязательного медицинского страхования;

результаты анализов на яйца гельминтов и энтеробиоз (если в загородном оздоровительном учреждении есть плавательный бассейн);

справка о прививках (прививочный сертификат);

справка об эпидемическом окружении (действительна в течение 3 суток).

**6.  ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ САНИТАРНО - ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ ПРИ РЕГИСТРАЦИИ СЛУЧАЕВ ЭНТЕРОВИРУСНЫХ ИНФЕКЦИЙ В ЗАГОРОДНОМ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ**

Основание: Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2950-11 профилактика энтеровирусных инфекций

Настоящие санитарные правила устанавливают основные требования к комплексу организационных, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение распространения энтеровирусной инфекции (ЭВИ) среди населения на территории Российской Федерации.

Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

II. Общие положения

2.1. Энтеровирусные (неполио) инфекции (ЭВИ) представляют собой группу острых инфекционных заболеваний вирусной этиологии, вызываемые различными представителями энтеровирусов.

2.2. Основными возбудителями ЭВИ являются вирусы Коксаки A (24 серотипа), Коксаки B (6 серотипов), ECHO (34 серотипа) и неклассифицированные энтеровирусы человека 68 - 71 типов.

Энтеровирусы отличаются высокой устойчивостью во внешней среде, способны сохранять жизнеспособность в воде поверхностных водоемов и влажной почве до 2-х месяцев.

2.3. Источником инфекции является человек (больной или носитель). Инкубационный период составляет в среднем от 1 до 10 дней. Среди заболевших ЭВИ преобладают дети.

ЭВИ свойственна высокая контагиозность для неиммунных лиц.

Передача ЭВИ осуществляется при реализации фекально-орального механизма (водным, пищевым и контактно-бытовым путями) и аэрозольного механизма (воздушно-капельным и пылевым путями).

2.4. ЭВИ распространена повсеместно. Заболевание встречается в виде спорадических случаев, локальных вспышек (чаще в детских коллективах), эпидемий.

Причиной формирования локальных очагов с групповой заболеваемостью может являться занос инфекции в учреждение, на территорию и возможность ее распространения в условиях несоблюдения требований санитарного законодательства как по условиям размещения, так и по состоянию систем водопользования и организации питания.

2.5. Отмечается, преимущественно, летне-осенняя сезонность заболеваемости ЭВИ.

2.6. ЭВИ характеризуются полиморфизмом клинических проявлений и множественными поражениями органов и систем: серозный менингит, геморрагический конъюнктивит, увеит, синдром острого вялого паралича (ОВП), заболевания с респираторным синдромом и другие.

2.7. Обследованию на ЭВИ подлежат лица при наличии у них тяжелых клинических симптомов/синдромов и другие, в том числе респираторный синдром, гастроэнтерит, экзантема при возникновении групповой заболеваемости в детском организованном коллективе.

III. Выявление, регистрация, учет и статистическое наблюдение больных энтеровирусной (неполио) инфекцией и с подозрением на это заболевание

3.1. Выявление случаев заболеваний ЭВИ или с подозрением на это заболевание проводится медицинскими работниками организаций, осуществляющих медицинскую деятельность, и иных организаций (далее - медицинские работники организаций).

3.2. О каждом случае выявления ЭВИ (или подозрения на ЭВИ) медицинские работники организаций в течение 2 часов сообщают по телефону и в течение 12 часов направляют экстренное извещение установленной формы [(N 058/у)](consultantplus://offline/ref=3CC1C2E81964C66CE4B70C9AB181C6612F22FF648A32531086D74D31F76F23D7B6DAF53ED612BBm5G2C) в орган, осуществляющий государственный санитарно-эпидемиологический надзор на территории, где выявлен случай заболевания

3.3. Регистрация и учет случаев заболевания ЭВИ осуществляется в "Журнале учета инфекционных заболеваний" [(форма N 060/у)](consultantplus://offline/ref=3CC1C2E81964C66CE4B70C9AB181C6612F22FF648A32531086D74D31F76F23D7B6DAF53ED612BAm5GAC) по месту их выявления в медицинских и иных организациях (детских, подростковых, оздоровительных и других организациях).

IV. Мероприятия при выявлении больного ЭВИ (при подозрении на это заболевание)

4.1. Госпитализация больных с ЭВИ и лиц с подозрением на это заболевание проводится по клиническим и эпидемиологическим показаниям.

4.2. **Обязательной изоляции** подлежат больные всеми клиническими формами ЭВИ и лица с подозрением на это заболевание - **из организованных коллективов**, а также проживающие в общежитиях.

4.3. Больные с ЭВИ и лица с подозрением на это заболевание подлежат обязательному лабораторному обследованию. Взятие клинического материала от больного организуется при установлении диагноза ЭВИ или при подозрении на это заболевание - в день его обращения (госпитализации).

4.4. Доставка клинического материала в лабораторию для исследований с целью установления этиологии возбудителя и его биологических свойств проводится не позднее 72-х часов с момента отбора проб.

VI. Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в очаге ЭВИ

6.1. [Органами](consultantplus://offline/ref=3CC1C2E81964C66CE4B70588B381C6612F22F464883A0E1A8E8E4133F0607CC0B193F93FD2m1G3C), уполномоченными осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, проводится эпидемиологическое расследование очага ЭВИ с целью установления его границ, выявления источника возбудителя ЭВИ, контактных лиц, а также лиц, подвергшихся риску заражения, определения путей и факторов передачи возбудителя, а также условий, способствовавших возникновению очага.

6.2. По результатам эпидемиологического обследования очага готовится план противоэпидемических и профилактических мероприятий. .

6.3. Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в эпидемическом очаге ЭВИ (при подозрении на это заболевание) проводят медицинские работники лечебно-профилактических, летних оздоровительных учреждений под контролем [органов](consultantplus://offline/ref=3CC1C2E81964C66CE4B70588B381C6612F22F464883A0E1A8E8E4133F0607CC0B193F93FD2m1G3C), осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Ответственность за полноту и своевременность проведения мероприятий возлагается на руководителя организации (учреждения).

6.4. В целях локализации очага энтеровирусной (неполио) инфекции проводится активное выявление больных методом опроса, осмотра при утреннем приеме детей в коллектив (для организованных детей), а также при подворных (поквартирных) обходах..

6.5. В очаге ЭВИ (при подозрении на это заболевание) организуется медицинское наблюдение за лицами, подвергшимися риску заражения. Наблюдение проводится медицинскими работниками организаций, в которых зарегистрирован очаг ЭВИ.

Медицинскому наблюдению подлежат:

- контактные с больными ЭВИ в организованных коллективах детей (детских образовательных организациях, летних оздоровительных учреждениях, санаториях и других).

- контактные из домашних очагов: дети дошкольного возраста и взрослые из категории лиц, работающих в учреждениях, организациях, характер деятельности которых связан с производством, транспортированием и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, с воспитанием и обучением детей, обслуживанием больных, с коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

6.6. Медицинское наблюдение контактных осуществляется ежедневно с внесением результатов осмотра в соответствующие медицинские документы (листы наблюдений).

Длительность медицинского наблюдения за контактными в очаге с момента изоляции последнего заболевшего ЭВИ составляет:

10 дней - при регистрации легких форм ЭВИ (при отсутствии явных признаков поражения нервной системы): энтеровирусная лихорадка, эпидемическая миалгия, герпетическая ангина и другие;

20 дней - при регистрации форм ЭВИ с поражением нервной системы.

6.8. После изоляции больного ЭВИ (или лица с подозрением на это заболевание) в детском организованном коллективе проводятся ограничительные мероприятия:

в течение 10 дней - при регистрации легких форм ЭВИ (без признаков поражения нервной системы);

в течение 20 дней - при регистрации форм ЭВИ с поражением нервной системы.

6.9. Ограничительные мероприятия включают:

- прекращение приема новых и временно отсутствующих детей в группу, в которой зарегистрирован случай ЭВИ;

- запрещение перевода детей из группы, в которой зарегистрирован случай ЭВИ, в другую группу;

- запрещение участия карантинной группы в общих культурно-массовых мероприятиях детской организации;

- организацию прогулок карантинной группы с соблюдением принципа групповой изоляции на участке и при возвращении в группу;

- соблюдение принципа изоляции детей карантинной группы при организации питания.

6.10. В очагах ЭВИ организуют мероприятия по дезинфекции.

Текущая дезинфекция в домашнем очаге проводится членами семьи, в организованных коллективах - сотрудниками учреждения после проведенного медицинскими работниками инструктажа.

Необходимость проведения заключительной дезинфекции определяют специалисты [органов](consultantplus://offline/ref=3CC1C2E81964C66CE4B70588B381C6612F22F464883A0E1A8E8E4133F0607CC0B193F93FD2m1G3C), уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Заключительную дезинфекцию выполняют организации, осуществляющие дезинфекционную деятельность в установленном [порядке](consultantplus://offline/ref=3CC1C2E81964C66CE4B70588B381C6612A22F76D8E32531086D74D31F76F23D7B6DAF53ED61ABCm5G6C).

Текущая и заключительная дезинфекция проводится с использованием дезинфекционных средств, разрешенных к применению в установленном [порядке](consultantplus://offline/ref=3CC1C2E81964C66CE4B70588B381C6612A22F76D8E32531086D74D31F76F23D7B6DAF53ED61AB9m5GBC) и обладающих **вирулицидными** свойствами, - в соответствии с инструкцией/методическими указаниями по их применению. Организация и проведение заключительной дезинфекции осуществляется в установленном порядке.

6.11. В очагах ЭВИ допускается применение средств неспецифической экстренной профилактики в виде иммуномодуляторов и противовирусных средств в соответствии с инструкциями по их применению.

VIII. Гигиеническое воспитание населения

8.1. Гигиеническое воспитание населения является одним из методов профилактики ЭВИ и включает в себя: представление населению подробной информации о ЭВИ, основных симптомах заболевания и мерах профилактики с использованием средств массовой информации, листовок, плакатов бюллетеней, проведением индивидуальной беседы с пациентом и другие методы.

8.2. Гигиеническое обучение проводится для работников отдельных профессий, производств и организаций, связанных непосредственно с процессом производства, приготовления, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов, водоподготовки, обучением и воспитанием детей и подростков.

Работники пищеблоков и лица, к ним приравненные, обязаны знать основные сведения о ЭВИ, которые должны быть включены в программу гигиенического обучения.

# 

# 7. ОСНОВНЫЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ И ИНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ

Система безопасности летнего отдыха детей регламентируется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными целевыми программами, законодательными и иными нормативными правовыми актами субъектов Российской Федерации, региональными программами, нормативными актами муниципальных образований.

Требования основных документов, регламентирующих деятельность учреждений детского отдыха и оздоровления:

## Формирование культуры безопасности жизнедеятельности на отдыхе

1. *Конвенция о правах ребенка (одобрена Генеральной Ассамблеей ООН 20 ноября 1989 г.).*

Согласно данной Конвенции, «...Государства-участники соглашаются в том, что образование ребенка должно быть направлено на: ... подготовку ребенка к сознательной жизни в свободном обществе в духе понимания, мира, терпимости, равноправия мужчин и женщин и дружбы между всеми народами, этническими, национальными и религиозными группами, а также лицами из числа коренного населения; воспитание уважения к окружающей природе...».

1. *Стратегия национальной безопасности Российской Федерации до 2020 года (утв. Указом Президента РФ от 12 мая 2009 г. № 537).*

В соответствии со Стратегией, интересы личности состоят в реализации конституционных прав и свобод, а также в обеспечении личной безопасности. Согласно данной Стратегии, важнейшей составляющей национальных интересов России является защита личности, общества и государства от терроризма, а также от ЧС природного и техногенного характера и их последствий. Максимально эффективными способами достижения поставленных целей и обеспечения тем самым экономической, социальной и военной безопасности являются превентивные мероприятия, заключающиеся в привитии необходимых знаний, умений и навыков действий в различных складывающихся ситуациях.

1. *Национальная стратегия действий в интересах детей на 2012 - 2017 годы (утв. Указом Президента РФ от 1 июня 2012 г. № 761).*

В Стратегии отмечено, что в Российской Федерации должны создаваться условия для формирования достойной жизненной перспективы для каждого ребенка, его образования, воспитания и социализации, максимально возможной самореализации в социально позитивных видах деятельности, а также должны приниматься меры, направленные на формирование у семьи и детей потребности в здоровом образе жизни, всеобщую раннюю профилактику заболеваемости, внедрение здоровьесберегающих технологий во все сферы жизни ребенка, предоставление квалифицированной медицинской помощи в любых ситуациях.

1. *Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»*:

Согласно данному Закону, «...В целях содействия физическому, интеллектуальному, психическому, духовному и нравственному развитию детей и формированию у них навыков здорового образа жизни органы государственной власти Российской Федерации, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления в соответствии с их компетенцией создают благоприятные условия для осуществления деятельности физкультурно-спортивных организаций, организаций культуры, организаций, образующих социальную инфраструктуру для детей...».

Также данным Законом определен статус детских оздоровительных учреждений.

*5.Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»*:

В Законе определено, что «...Дополнительное образование детей и взрослых направлено на формирование и развитие творческих способностей детей и взрослых, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья, а также на организацию их свободного времени...».

1. *Письмо Минздравсоцразвития России от 15.04.2011 № 18-2/10/1- 2188 «О Типовом положении о детском оздоровительном лагере».*

Определяет основные задачи лагеря, к которым относятся:

«...- сохранение и укрепление здоровья детей;

* создание необходимых условий для личностного, творческого, духовно-нравственного развития детей, для занятий детей физической культурой и спортом, туризмом, расширения и углубления знаний об окружающем мире и природе, развития творческих способностей детей, организации общественно полезного труда, формирования и развития позитивной мотивации здорового образа жизни, правопослушного поведения в обществе;
* воспитание и адаптация детей к жизни в обществе, привитие навыков самоуправления, чувства коллективизма и патриотизма;
* формирование у детей общечеловеческой культуры и ценностей...».

1. *ГОСТ Р 52887-2007 «Услуги детям в учреждениях отдыха и оздоровления».*

Стандарт определяет услуги, предоставляемые детям в учреждениях отдыха и оздоровления:

«- услуги, обеспечивающие благоприятные и безопасные условия жизнедеятельности детей;

* медицинские услуги, обеспечивающие охрану здоровья, своевременное оказание медицинской помощи, профилактику заболеваний и формирование навыков здорового образа жизни у детей, контроль за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических требований;
* образовательные услуги, направленные на повышение интеллектуального уровня детей, расширение их кругозора, углубление знаний, формирование умений и навыков, развитие творческого потенциала».

## Организация и функционирование учреждений отдыха и оздоровления детей

1. *СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 декабря 2013 г. № 73).*

Документ устанавливает требования к размещению, устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей летнего, сезонного и круглогодичного функционирования.

В правилах установлены:

* условия приема детей в детский оздоровительный лагерь, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья;
* продолжительность смен в детском оздоровительном лагере;
* требования к земельному участку при размещении детского оздоровительного лагеря и требования к территории;
* требования к зданиям, помещениям и оборудованию, водоснабжению и канализации, к отоплению, вентиляции и воздушно- тепловому режиму в помещениях;
* требования к оборудованию столовой, инвентарю, посуде, к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, к организации питания детей.

1. *СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков».*

Данный документ устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы лагерей труда и отдыха, которые формируются в период каникул для обучающихся образовательных учреждений, достигших возраста 14 лет, с целью организации отдыха и выполнения труда.

В правилах определены:

* документы, необходимые для открытия лагеря труда и отдыха;
* продолжительность смены;
* требования к режиму дня и организации трудовой деятельности;
* требования к санитарному содержанию территории, помещений;
* требования к соблюдению санитарных правил;
* список рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, и нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для подростков.

1. *СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 апреля 2010 г.*

*№ 25).*

Документ устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей, организуемых на базе функционирующих общеобразовательных учреждений, дошкольных образовательных учреждений, учреждений дополнительного образования, спортивных сооружений, центров социальной реабилитации.

В данных требованиях приведены:

* документы, необходимые для открытия детского оздоровительного учреждения на время каникул;
* продолжительность смены в оздоровительном учреждении;
* гигиенические требования к режиму дня, к организации физического воспитания детей и оздоровительных мероприятий;
* требования к условиям изготовления кулинарной продукции, витаминизации готовых блюд, к санитарному содержанию территории, помещений и мытью посуды, к соблюдению правил личной гигиены.

1. *СанПиН 2.4.4.3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа».*

Данные правила устанавливают требования к размещению, устройству, организации работы детских лагерей палаточного типа, являющихся формой организации отдыха детей в природных условиях с использованием палаток. Основная деятельность палаточных лагерей направлена на обеспечение отдыха детей, оздоровления и укрепления их здоровья, развитие творческого потенциала детей, приобретение практических навыков пребывания в природных условиях, занятия физической культурой, спортом, туризмом.

В правилах определены требования к территории и размещению палаточного лагеря, водоснабжению, организации жилой зоны, организации физкультурно-спортивной зоны, организации административно- хозяйственной зоны и пищеблока, организации санитарно-бытовой зоны, организации режима дня детей и др.

1. *Приказ Минобразования РФ от 13 июля 2001 г. № 2688 «Об утверждении порядка проведения смен профильных лагерей, лагерей с дневным пребыванием, лагерей труда и отдыха».*

Определяет условия проведения смен профильных лагерей, лагерей с дневным пребыванием, лагерей труда и отдыха обучающихся и воспитанников в период каникул.

В приказе рассматриваются вопросы организации и основ деятельности смены лагеря, к которым относятся: продолжительность смены лагеря, формы и методы работы во время проведения смены лагеря, деятельность обучающихся и воспитанников во время проведения смены лагеря, питание, трудовая и оздоровительная деятельность обучающихся и воспитанников.

1. *СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18 мая 2010 г. № 58).*

Документ устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, противоэпидемическому режиму, профилактическим и противоэпидемическим мероприятиям, условиям труда персонала, организации питания пациентов и персонала организаций, осуществляющих медицинскую деятельность.

В данных правилах прописаны требования к размещению и территории лечебно-профилактических организаций, к зданиям, сооружениям и помещениям, к внутренней отделке помещений, к водоснабжению и канализации, к отоплению, вентиляции, микроклимату и воздушной среде помещений, к естественному и искусственному освещению, к инвентарю и технологическому оборудованию и др.

1. *Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.5.3157-14*

*«Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21 января 2014 г. № 3).*

Данные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям перевозки железнодорожным транспортом организованных групп детей, находящихся в пути следования свыше 10 часов.

В правилах определены требования к организации поездок организованных групп детей железнодорожным транспортом, организации питания групп детей при нахождении их в пути следования, к медицинскому обеспечению организованных групп детей при перевозке их железнодорожным транспортом, а также санитарно-эпидемиологические требования к размещению групп детей в зданиях вокзалов и в пассажирских вагонах.

1. *Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30 января 2003 г. № 3 «Об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия при перевозке детей железнодорожным транспортом во время оздоровительных кампаний».*

Документ включает:

* рекомендации главам администраций субъектов Российской Федерации по созданию постоянно действующих республиканских (краевых, областных) комиссий по организации отдыха, оздоровления и занятости детей;
* вопросы, которые должны предусмотреть организаторы отдыха детей по регионам и органы управления здравоохранением по субъектам Российской Федерации;
* рекомендации Министерству транспорта Российской Федерации.

1. *СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (утв. Главным государственным санитарным врачом 17 января 2005 г.) (с изменениями от 27 июня 2008 г.)*

В настоящих правилах указаны технические документы, регламентирующие вопросы поставки продуктов детского питания на производство, сырья и компонентов, используемых для производства продуктов детского питания, а также химического и ингредиентного состава готовых продуктов детского питания, их упаковки, информации, нанесенной на этикетку и др.

1. *СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.).*

Устанавливают гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности для человека пищевых продуктов, а также требования по соблюдению указанных нормативов при изготовлении, ввозе и обороте пищевых продуктов.

1. *Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты правпотребителей и благополучия человека от 15 июня 2011 г. № 01/7310-1- 32 «О требованиях к организации питания детей в летних оздоровительных учреждениях».*

В письме перечислены продукты, которые не должны использоваться в питании детей.

1. *Постановление Правительства РФ от 17 декабря 2013 г. № 1177*

*«Об утверждении Правил организованной перевозки группы детей автобусами».*

Настоящие правила определяют требования, предъявляемые при организации и осуществлении организованной перевозки группы детей, в том числе детей-инвалидов, автобусами в городском, пригородном или междугородном сообщении.

В правилах прописаны требования к автобусам, водителям автобусов, сопровождающим, медицинским работникам, перечень необходимых документов для осуществления перевозки групп детей, перевозке групп детей в ночное время.

## Охрана жизни и здоровья детей в условиях летних лагерей

1. *Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 52887-2007*

*«Услуги детям в учреждениях отдыха и оздоровления» (Утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 565-ст).*

Данный стандарт устанавливает виды услуг, их состав, формы, порядок и условия предоставления. Согласно стандарту, к услугам, предоставляемым детям в учреждениях отдыха и оздоровления, относятся:

* услуги, обеспечивающие благоприятные и безопасные условия жизнедеятельности детей;
* медицинские услуги, обеспечивающие охрану здоровья, своевременное оказание медицинской помощи, профилактику заболеваний и формирование навыков здорового образа жизни у детей, контроль за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических требований;
* образовательные услуги, направленные на повышение интеллектуального уровня детей, расширение их кругозора, углубление знаний, формирование умений и навыков, развитие творческого потенциала;
* психологические услуги, направленные на улучшение психического состояния детей и их адаптацию к условиям жизнедеятельности;
* правовые услуги, направленные на оказание детям и их родителям (законным представителям) юридической помощи, защиту их законных прав и интересов, связанных с пользованием услугами учреждения отдыха и оздоровления;
* услуги по организации культурно-досуговой деятельности, туристские, краеведческие и экскурсионные, обеспечивающие разумное и полезное проведение детьми свободного времени, их духовно-нравственное развитие, приобщение к ценностям культуры и искусства;
* услуги в сфере физической культуры и спорта, направленные на физическое развитие, укрепление здоровья и закаливание организма детей;
* информационные услуги, направленные на предоставление своевременной и достоверной информации о различных сторонах деятельности учреждения;
* транспортные услуги.

1. *Федеральный закон от21 декабря 1994 года№ 68 «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».*

Настоящий Федеральный закон определяет общие для Российской Федерации организационно-правовые нормы в области защиты населения, всего земельного, водного, воздушного пространства в пределах Российской Федерации или его части, объектов производственного и социального назначения, а также окружающей среды от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

Разграничивает полномочия и устанавливает обязанности в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций между федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления и организациями.

1. *Методические рекомендации по обеспечению санитарно- эпидемиологического благополучия и безопасности перевозок организованных групп детей автомобильным транспортом (утв. Роспотребнадзором и МВД РФ от 21.09.2006 года).*

Данные Методические рекомендации определяют порядок организации и осуществления перевозок детей, основные обязанности и ответственность должностных лиц и водителей автобусов, осуществляющих организацию и перевозку детей к местам отдыха и обратно по разовому заказу или туристско-экскурсионному маршруту. Данные рекомендации разработаны для всех юридических и физических лиц, участвующих в перевозках организованных детских коллективов.

1. *Федеральный закон от 22 июля 2008 г. №123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».*

Данный Федеральный закон принят в целях защиты жизни, здоровья, имущества граждан и юридических лиц, государственного и муниципального имущества от пожаров, определяет основные положения технического регулирования в области пожарной безопасности и устанавливает общие требования пожарной безопасности к объектам защиты.

1. *Правила противопожарного режима в Российской Федерации (утв. постановлением Правительства РФ от 25 апреля 2012 г. N 390)*

Данные правила противопожарного режима содержат требования пожарной безопасности, устанавливающие правила поведения людей, порядок организации производства и (или) содержания территорий, зданий, сооружений, помещений организаций и других объектов в целях обеспечения пожарной безопасности.

ОСНОВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ, ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ ПРИ ПОДГОТОВКЕ ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ

1. Федеральный Закон от 21 декабря 2016 года № 465-ФЗ «О внесении изменений в

отдельные законодательные акты Российской Федерации в части совершенствования государственного регулирования организации отдыха и оздоровления детей

2 Федеральный закон от 24 июля 1998 года N [124-ФЗ](http://rulaws.ru/laws/Federalnyy-zakon-ot-24.07.1998-N-124-FZ/) "Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации"

3. Федеральный закон от 6 октября 1999 года N[184-ФЗ](http://rulaws.ru/laws/Federalnyy-zakon-ot-06.10.1999-N-184-FZ/) "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации"

4 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.12.2013 N 73"Об утверждении СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей"

5. СанПиН 2.4.4.3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа».

6. СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 декабря 2013 г. № 73).

7 СанПиН Сп 3.1.2950-11 "Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от от 27 июля 2011 г. N 106

8. «Методика оценки безопасности (готовности ) оздоровительных учреждений с круглосуточным пребыванием людей, в том числе детей» утвержденные министерством Российской Федерации по делам ГО и ЧС от 20.07.2016 г.

9. Приказ Минздравсоцразвития Российской Федерации от 16.04.2012 № З6Зн «Об утверждении порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним в период оздоровления и организованного отдыха»

Исп.Аристова Галина Александровна

40 90 63