

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
28 апреля 2008 № 76

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы № 16-1-2008 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных лагерях»

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1. Настоящие санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы (далее – Санитарные правила) устанавливают санитарно-гигиенические и противоэпидемические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных лагерях круглогодичного и сезонного, дневного и круглосуточного пребывания детей (далее – оздоровительные лагеря), независимо от их подчиненности и форм собственности.

Настоящие Санитарные правила не распространяются на детские туристские лагеря палаточного типа, использующие для размещения и обслуживания детей палатки, лагеря труда и отдыха учащихся.

2. Настоящие Санитарные правила обязательны для исполнения всеми юридическими лицами, имеющими в своей структуре оздоровительные лагеря, и регулируют деятельность начальников (директоров), медицинских и других работников оздоровительных лагерей, работников организаций здравоохранения, в том числе санитарно-эпидемиологических органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор (далее – органы и учреждения госсаннадзора).

3. Устройство и оборудование вновь строящихся и реконструируемых оздоровительных лагерей осуществляется в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил, Строительных норм и правил 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения» (далее – СНиП 2.08.02.89), пособия к строительным нормам и правилам «Проектирование зданий и помещений учреждений отдыха и туризма» П4-03 к СНиП 2.08.02.89, утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 28 июля 2003 г. № 142.

4. В соответствии с Положением об оздоровительном лагере, утвержденным постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 12 декабря 2002 г. № 55 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2002 г., № 8/8888) оздоровительные лагеря могут:

быть различных профилей (художественного, технического творчества, экологического, краеведческого, туристского, спортивного, оборонно-спортивного и другого);

функционировать на стационарной базе и (или) арендуемых площадях организаций;

быть с различной (с учетом типа и профиля лагеря, состояния здоровья детей) продолжительностью оздоровления детей.

5. В оздоровительных лагерях:

продолжительность оздоровления детей в период летних каникул должна быть не менее 18 рабочих дней (оптимально – 21 рабочий день); осенью, зимой и весной – не менее 6 рабочих дней.

дети формируются с учетом возраста в отряды. Максимальная численность в отрядах детей в возрасте от 6 до 9 лет должна быть не более 25, с 10 до 14 лет - не более 30, с 15 до 18 лет – не более 25.

6. Оздоровительные лагеря с круглосуточным пребыванием детей организуются преимущественно в загородных условиях на стационарных базах, на базах санаторно-курортных и оздоровительных организаций для детей и (или) взрослых или иных организаций.

Оздоровительные лагеря с дневным пребыванием детей организуются, как правило, на базе организаций и учреждений, обеспечивающих получение общего среднего образования, профессионально-технического образования, учреждений внешкольного воспитания и обучения, а также на базе детских юношеских спортивных школ с соблюдением требований настоящих Санитарных правил.

7. Для оздоровления детей не используются организации и учреждения, относящиеся к третьей группе по уровню санитарно-эпидемического благополучия, расположенные в санитарно-защитной зоне промышленных организаций.

Допускается организация оздоровительных лагерей для учащихся начальных классов на базе дошкольных учреждений.

8. Размещение загородного оздоровительного лагеря в лесной зоне ограничивается на территории с плотностью загрязнения почвы цезием-137 не более 2 Ки/км² в соответствии с Правилами ведения лесного хозяйства в зонах радиоактивного загрязнения, утвержденными постановлением Министерства лесного хозяйства Республики Беларусь от 15 января 2001г. № 1 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2001 г., № 35, 8/5440).

9. Перерыв между сменами для проведения генеральной уборки оздоровительного лагеря должен быть не менее двух дней.

10. Оздоровительные лагеря с дневным пребыванием детей обеспечивают:

 пребывание детей до 16.00 – при организации двухразового питания и дневного сна для детей начальных классов и с ослабленным здоровьем;

 пребыванием детей до 18.00 – при организации трехразового питания и дневного сна для детей начальных классов и детей с ослабленным здоровьем, послеобеденного отдыха (занятия по интересам) для другой категории детей.

Допускается не организовывать дневной сон в оздоровительных лагерях с продолжительностью оздоровления до 6 рабочих дней.

11. Готовность оздоровительных лагерей к открытию определяется комиссиями местных исполнительных и распорядительных органов (с участием в составе комиссий территориальных органов и учреждений госсаннадзора) не позднее, чем за 3 - 5 дней до их открытия с оформлением актов приемки: по оздоровительным лагерям с круглосуточным пребыванием детей – по форме согласно приложению 1, с дневным пребыванием детей – по форме согласно приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.

12. Открытие оздоровительных лагерей осуществляется с письменного разрешения территориальных органов и учреждений госсаннадзора на каждую оздоровительную смену по представлению начальником (директором) оздоровительного лагеря документов согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.

13. Работники оздоровительных лагерей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры согласно постановлению Министерства здравоохранения Республики Беларусь «О порядке проведения обязательных медицинских осмотров работников» от 8 августа 2000 г. № 33 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2006 г., № 87, 8/3914).

Воспитатели (педагоги) оздоровительных лагерей с дневным пребыванием детей проходят периодический медицинский осмотр в объеме, предусмотренном для работников учебно-воспитательных учреждений, работники пищеблоков – в объеме, предусмотренном для работников предприятий общественного питания, вновь поступившие работники – предварительный медицинский осмотр.

14. Работники оздоровительных лагерей (работники пищеблоков, бассейнов, начальники или директора) проходят гигиеническое обучение и аттестацию знаний в соответствии с требованиями Инструкции 1.1.11-11-17-2003 «Порядок проведения гигиенического обучения и аттестации

должностных лиц и работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, питьевой воды и пестицидов, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения и для инженерно-технических работников, организаций и предприятий различных форм собственности», утвержденной постановлением заместителя Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 15 августа 2003 г. № 90.

15. Прием детей в оздоровительные лагеря осуществляется по предоставлению медицинской справки на учащегося, отъезжающего в оздоровительный лагерь (далее – медицинская справка), выданной в порядке установленном законодательством Республики Беларусь.

16. За несоблюдение требований настоящих Санитарных правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательством Республики Беларусь

ГЛАВА 2 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЗЕМЕЛЬНОМУ УЧАСТКУ

17. Оздоровительный лагерь с круглосуточным пребыванием детей должен иметь отдельный земельный участок, размещенный:

преимущественно в зеленой зоне, зеленой и лесопарковой территории пригородной зоны городов, удаленный от транспортных магистралей, промышленных, коммунальных и других предприятий, которые могут служить источником шума и загрязнения воздуха;

с учетом розы ветров с наветренной стороны от источников шума, загрязнений атмосферного воздуха и выше по течению водоемов относительно источников загрязнения;

на расстоянии не менее 500 м от жилой застройки, учреждений коммунального хозяйства и складов (в условиях реконструкции не менее 100 м), 500 м от автомобильных дорог категорий I, II, III, 200 м - от автомобильных дорог категории IV, 300 м - до садоводческих товариществ;

на ровной поверхности с уклонами, обеспечивающими отвод поверхностных вод.

Размеры земельного участка в оздоровительных лагерях с вместимостью до 250 мест предусматривается не менее 250 м² на одно место, вместимостью от 250 до 560 мест - не менее 180 м² на одно место.

18. На территории оздоровительного лагеря с круглосуточным пребыванием детей предусматривается участок его основной застройки (для пребывания и обслуживания детей), а также участки под здания и сооружения обслуживающего назначения.

На участке основной застройки выделяются зоны: жилая, физкультурно-оздоровительная, медицинского и административно-бытового, культурно-массового и коммунально-хозяйственного назначения.

Жилая зона включает спальные корпуса и площадки для отдыха детей (игровые).

В зоне культурно-массового назначения размещаются зрительный зал, здания или помещения для кружков детского творчества, площадки для проведения культурно-массовых мероприятий (поотрядные и общелагерная, для костра, танцев), пищеблок. Допускается размещение пищеблока в жилой зоне.

В физкультурно-оздоровительной зоне предусматривается размещение закрытых (спортивный зал, бассейн) и открытых (мини-футбольное поле, беговые дорожки, волейбольные и баскетбольные площадки и др.) физкультурно-оздоровительных сооружений из расчета обеспечения возможности одновременного занятия физической культурой 50 % детей, общей (суммарной) площадью не менее 20 м² на одного ребенка.

В зоне медицинского и административно-бытового назначения размещаются административные здания и медицинский блок, общие душевые, баня, постирочные.

В зоне коммунально-хозяйственного назначения размещаются инженерные сооружения, склады, мастерские, гараж, автостоянки индивидуального транспорта, жилые помещения для персонала.

Зона коммунально-хозяйственного назначения должна быть ограждена и размещаться с учетом розы ветров с подветренной стороны по отношению к основным зданиям со стороны входа в производственные помещения пищеблока, иметь отдельный въезд с улицы.

19. На игровых площадках возле спальных корпусов для детей младшего школьного возраста предусматривается установка закрывающихся крышками песочниц, теневых навесов, горок, качелей, лесенок и т. д., а для детей старшего школьного возраста – беседок, скамеек, столов для настольных игр, чтения и т. д. Игровые площадки следует засеивать невысокой, трудно вытаптываемой травой.

20. Расстояние от спальных корпусов до открытых автомобильных стоянок (до 30 мест), помещений медицинского блока, пищеблока, надворных уборных, зданий коммунально-хозяйственного назначения должно быть не менее 50 м, до берега водоема – не менее 150 м с полосой зеленых насаждений не менее 100 м, до надворных уборных - не менее 25 м и не более 50 м.

Все основные здания должны быть связаны между собой пешеходными дорожками с плотным ровным покрытием, шириной не менее 3 м, ширина прогулочных дорожек должна быть не менее 1,5 м.

21. Участок оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей должен быть благоустроен, озеленен, иметь удобные подъездные пути и разделен на зоны: физкультурно-оздоровительную, для игр, административно-хозяйственную.

22. Состав, количество, оборудование, площади физкультурно-оздоровительных сооружений должны соответствовать строительным нормам и правилам и определяется в соответствии с заданием на проектирование.

Оборудование и покрытие физкультурно-оздоровительных площадок оздоровительных лагерей должны соответствовать требованиям пособия «Проектирование спортивных и физкультурно-оздоровительных зданий, сооружений и помещений» П 2-2000 к СНиП 2.08.02-89, утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 24 ноября 2000 г. № 531 (далее - Пособие П 2-2000 к СНиП 2.08.02-89).

Конструкции оборудования и отдельных сооружений должны:

быть надежно закреплены в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов (далее, если иное не установлено настоящими Санитарными правилами – ТНПА),

соответствовать возрасту детей;

изготавливаться из материалов, безопасность которых для здоровья подтверждена удостоверением о государственной гигиенической регистрации;

не должны иметь острых углов и выступающих деталей; поверхность деревянных конструкций должна быть гладкой и хорошо отшлифованной.

Различные неровности, выбоины на физкультурно-оздоровительных площадках следует систематически засыпать и выравнивать. Проведение физкультурно-спортивных, игровых занятий на мокрых площадках запрещается. Дети должны быть обучены правильному пользованию спортивным инвентарем и оборудованием.

23. Площадь озеленения территории должна составлять не менее 60% на участке основной застройки при равномерном включении зеленых насаждений в каждую из функциональных зон. При размещении оздоровительного лагеря в лесной (парковой) зоне площадь озеленения может быть сокращена до 50 %.

Запрещается на территории оздоровительного лагеря высаживать колючие, дающие ядовитые плоды кустарники и зеленые насаждения.

24. Мусоросборники должны быть металлические или пластиковые с плотно закрывающимися крышками. Устанавливаются мусоросборники в зоне коммунально-хозяйственного назначения на водонепроницаемой площадке на расстоянии не менее 25 м от окон здания и входа в пищеблок.

25. Пляжи следует размещать в защищенных от ветра местах, обращенных на юг, юго-восток или юго-запад. Территория пляжа должна быть тщательно отнивелирована, очищена от мусора, камней. Не допускается устройство пляжей на глинистых и неблагоустроенных участках. Пляж и берег у места купания должны быть отлогими, без обрывов и ям.

Минимальная площадь пляжа на одно место должна быть 4 м², количество мест на пляже – 50 % от вместимости оздоровительного лагеря. На территории пляжа оборудуются кабины для переодевания, уборные, душевые кабины, питьевые фонтанчики из расчета: 1 кабина для переодевания – на 50 человек; 1 душевая кабина – на 40 человек; 1 унитаз в уборной – на 75 человек; 1 питьевой фонтанчик – на 100 человек. На берегу необходимо оборудовать навесы от солнца, установить топчаны и скамейки, спортивно-игровые устройства, соответствующие возрасту.

Гигиенические требования к составу и свойствам воды водных объектов в пунктах хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования принимаются согласно Санитарным правилам и нормам 2.1.2.12-33-2005 «Гигиенические требования к охране поверхностных вод от загрязнения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28 ноября 2005 г. № 198.

Вода в водоеме должна исследоваться по химическим и бактериологическим показателям перед началом купального сезона и в период купального сезона не реже одного раза в месяц.

26. Для проведения оздоровительных мероприятий целесообразно устройство искусственных бассейнов.

Устройство и содержание бассейна должно соответствовать требованиям Санитарных правил и норм 2.1.2.10-39-2002 «Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 2002 г. № 167 (далее - СанПиН 2.1.2.10-39-2002).

ГЛАВА 3

АРХИТЕКТУРНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И СООРУЖЕНИЯМ

27. Оптимальная проектная численность детей в оздоровительных лагерях с круглосуточным пребыванием – 300 - 400 мест.

28. Здания оздоровительных лагерей должны проектироваться двухэтажными; допускается проектирование трехэтажных зданий при условии выполнения противопожарных требований согласно СНиП 2.08.02-89.

29. Высота спальных помещений от пола до потолка должна быть не менее 3,0 м. В отдельных помещениях вспомогательного назначения, коридорах в зависимости от планировочных решений допускается уменьшение высоты до 2,1 м.

Высота помещений медицинского, физкультурно-оздоровительного, культурно-массового назначения, пищеблока должна соответствовать нормам проектирования для соответствующих типов учреждений.

30. Взаимное расположение отдельных групп помещений должно обеспечивать функциональную связь их между собой и соответствующими зонами участка, создавать наилучшие условия для оздоровления детей.

Допускается совмещать в одном здании пищеблок и помещения культурно-массового назначения.

Спальные помещения должны быть изолированы от источников шума.

31. Спальные, культурно-массового назначения и административные помещения должны размещаться только в наземных этажах.

В подвальном этаже допускается размещение:

технологических помещений для инженерных сетей и оборудования; подсобных, кладовых и складских помещений (кроме помещений для хранения легковоспламеняющихся и горючих жидкостей), в том числе кладовых и складских помещений пищеблока, холодильных камер с машинными установками (при наличии грузового лифта);

комнат глажения и чистки одежды, помещений для сушки одежды и обуви, постирочных; подсобных помещений для персонала (гардеробные, санитарные узлы, умывальные, душевые);

помещений для хранения спортивного инвентаря.

В цокольном этаже, пол которого расположен ниже уровня планировочной отметки земли не более чем на 1,2 м, могут размещаться помещения, которые допускаются в подвалах, а также административные помещения, помещения для тренировочных, физкультурно-

оздоровительных занятий, бельевые, заготовочные первичной обработки пищевых продуктов, подсобные мастерские.

32. Медицинский блок в оздоровительных лагерях с круглосуточным пребыванием детей должен, как правило, размещаться в отдельно стоящем здании. Допускается его размещение в административном здании при разграничении в соответствии с требованиями ТНПА.

В состав медицинского блока должны входить:

помещение приема пациентов;

процедурный кабинет;

помещения медицинского изолятора.

Количество коек в помещениях медицинского изолятора принимается из расчета не менее 2 % от общей вместимости оздоровительного лагеря. Палаты в медицинском изоляторе должны быть отдельные для:

воздушно-капельных и кишечных (полубоксированная) инфекций;

мальчиков и девочек.

Запрещается использование помещений медицинского изолятора не по назначению.

33. Оптимальная ориентация окон спальных помещений - юг, юго-восток, восток, допускается ориентация на север, северо-восток, северо-запад, запад, юго-запад при количестве не более 10 % от общего числа спальных помещений.

Оптимальная ориентация горячего цеха кухни - на север.

Для ограничения перегрева помещений следует предусматривать солнцезащиту. В качестве солнцезащитных устройств используются расположенные между оконными рамами жалюзи, хлопчатобумажные шторы.

34. Площадь спальных помещений в оздоровительных лагерях с круглосуточным пребыванием детей должна предусматриваться из расчета не менее 4,0 м² на ребенка, оптимальная вместимость - не более чем на 5 мест для детей младшего школьного возраста, не более чем на 4 места – для детей среднего и старшего школьного возраста. Состав, площади и набор санитарно-технического оборудования помещений для проживания детей – согласно приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

35. Спальные корпуса могут быть блочного (квартирного) или секционного (коридорного) типов. При любом из данных планировочных решений спальные помещения группируются по отрядам в спальные секции с выделением помещений общего назначения: игровой, гладильной и других.

36. В состав спальной секции должны входить:

раздельные для девочек и мальчиков спальные помещения (соотношение мальчиков и девочек принимается 1:1);

раздельный для мальчиков и девочек санитарный узел, включающий умывальную, уборную, душевую и преддушевую;

жилые комнаты для педагога и воспитателя;

игровая или рекреация;

помещение (или шкафы-купе) для хранения чемоданов или сумок, оборудованное в непосредственной связи со спальными помещениями;

кладовая уборочного инвентаря в коридорах или встроенный шкаф в санитарном узле;

помещения гардеробной, личной гигиены девочек, для сушки одежды и обуви, постирочная, гладильная (допускается оборудование данных помещений на две спальные секции).

Помещения для сушки одежды и обуви оборудуются теплонагревательными приборами (теплоноситель - горячая вода) и размещаются, как правило, встроенными (шкафы-купе) с доступом из гардеробной или коридора. Конструкция шкафов должна обеспечить размещение на специальных полках обуви и на крючках - одежды.

37. При блочной планировке спальных корпусов санитарные узлы можно предусматривать при каждом спальном помещении или 1 санитарный узел на два спальных помещения.

В действующих (на день принятия настоящих Санитарных правил) оздоровительных лагерях допускается оборудование общих на 4 отряда душевых, постирочной, помещений гигиены девочек и гладильной.

38. Оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей организовывается на первом и втором этажах зданий. Минимальный набор помещений должен включать:

игровые помещения (на каждый отряд из расчета не менее 2 м² на 1 ребенка);

помещения кружковой деятельности (минимальная площадь одного помещения – не менее 36 м²);

спальные помещения для дневного отдыха детей (допустимая наполняемость до 15 мест при условии соблюдения нормативов площади не менее 3,5 м² на одного ребенка);

медицинский кабинет, спортивный зал, библиотеку, пищеблок, раздевалку для верхней одежды и обуви, кладовую для спортивного и кружкового инвентаря и игрового материала, санитарные узлы. Целесообразно оборудование сушилки для одежды и обуви.

При отсутствии медицинского кабинета медицинская обслуживание проводится в территориальных организациях здравоохранения.

Санитарные узлы проектируются раздельными для мальчиков и девочек из расчета 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 50 девочек;

1 унитаза и 1 умывальник на 30 мальчиков, 1 лотковый писсуар на 60 мальчиков.

Для девочек средних и старших классов оборудуются комнаты личной гигиены из расчета 1 кабина на 70 девочек.

Для персонала выделяется отдельный санузел.

В оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей необходимо создать условия для мытья ног перед сном (санитарный узел оборудуется скамейками, душевыми насадками или емкостью для теплой воды, резиновыми ковриками).

39. В составе физкультурно-оздоровительного блока оздоровительного лагеря с круглосуточным пребыванием детей следует предусматривать:

плавательный бассейн, спортивный и тренажерный залы;

помещения для хранения спортивного инвентаря. Оборудование тех или других спортивных помещений определяется заданием на проектирование.

40. Устройство спортивных залов обеспечивается в соответствии с требованиями Санитарных правил и норм 2.1.2.12-19-2006 «Гигиенические требования к устройству и эксплуатации спортивных сооружений», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 8 ноября 2006 г. № 134, пособием П 2-2000 к СНиП 2.08.02.89.

41. Набор и площади производственных помещений (цехов) пищеблока должны предусматривать работу на сырье. Набор и размещение производственных помещений пищеблока, их оборудование должны обеспечивать соблюдение поточности технологического процесса.

Пищеблок должен иметь отдельный выход на хозяйственный двор.

При размещении помещений пищеблока в двух уровнях для вертикальной транспортировки пищевых продуктов необходимо предусматривать грузовые подъемники.

В помещениях пищеблока необходимо устанавливать торгово-технологическое оборудование на электрообогреве.

42. Обеденные залы предусматриваются из расчета организации питания детей в одну посадку (допускается в две посадки). Обеденный зал целесообразно разделять на отдельные отсеки вместимостью до 120 мест.

Умывальники в обеденных залах устанавливаются (из расчета 1 кран на 20 посадочных мест) в расширенных проходах или коридорах, ведущих в обеденный зал, либо в отведенном для них месте обеденного зала. Умывальники должны быть обеспечены мылом и полотенцами (электрическими или бумажными).

В летний период допускается использование умывальников, установленных возле обеденного зала под навесом.

Если помещения столовой располагаются в отдельно стоящем здании, то при них необходимо предусматривать вестибюль с гардеробом и санитарными узлами.

43. Количество мест в актовом зале определяется из расчета 50 % - 100 % от общего числа детей.

ГЛАВА 4 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО- ТЕХНИЧЕСКОМУ БЛАГОУСТРОЙСТВУ

44. Здания оздоровительных лагерей должны оборудоваться системами хозяйственно-питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией, в том числе ливневой, отоплением и вентиляцией в соответствии со строительными нормами и правилами.

45. Питьевая вода должна соответствовать требованиям Санитарных правил и норм 10-124 РБ 99 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46. При выборе источника водоснабжения, устройстве внутренних сетей следует руководствоваться требованиями ТНПА.

Подводка холодной и горячей проточной воды обязательна во все производственные помещения пищеблока, санитарные узлы (умывальники, ножные ванны, душевые, помещения личной гигиены девочек), помещения медицинские назначения, прачечную и постирочные, санитарно-бытовые помещения для персонала, бассейн.

Для организации питьевого режима следует использовать негазированную питьевую воды промышленного производства, расфасованной в емкости, или кипяченой питьевой воды. При организации питьевого режима должны использоваться одноразовая чайная посуда. Кипяченая вода должна храниться в закрытых эмалированных емкостях с водоразборным краном в течение не более 4 часов.

46. При размещении оздоровительных лагерей на территориях, удаленных от централизованных систем канализации, допускается, по согласованию с территориальными органами и учреждениями госсаннадзора, отвод канализационных вод на местные очистные сооружения.

47. Системы отопления, вентиляции (кондиционирования) воздуха должны обеспечивать оптимальные условия микроклимата и воздушной

среды помещений оздоровительного лагеря в соответствии со СНиП 2.08.02-89, Строительными нормами Беларуси 4.02.01-03 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха», утвержденными приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 30 декабря 2003 г. № 259.

При отсутствии централизованного источника теплоснабжения оборудуется местная котельная.

Отопление должно предусматриваться в спальнях для детей и персонала, помещениях медицинского назначения, обеденном зале, душевых, бассейне. В случае открытия оздоровительного лагеря в зимний период года отопление должно предусматриваться и во всех других зданиях и сооружениях.

48. Температура воздуха в помещениях оздоровительного лагеря должна соответствовать гигиеническим нормативам согласно приложению 5 к настоящим Санитарным правилам. Относительная влажность в спальнях должна быть в пределах 30 % - 60 %, в помещениях пищеблока, бассейна - до 60 % - 70 %.

49. При размещении спальных помещений в оздоровительных лагерях с круглосуточным пребыванием детей в неотапливаемых зданиях функционирование лагеря разрешается при среднесуточной температуре наружного воздуха не ниже плюс 15 °С в течении 5 дней.

50. Отопительные приборы следует размещать у наружных стен, под окнами. Приборы должны ограждаться съемными, декоративными решетками (сетками, перфорированными стенками) из дерева и других материалов, безопасность которых для здоровья подтверждена удостоверением о государственной гигиенической регистрации. Не допускается устройство ограждений из древесностружечных и древесноволокнистых плит. Поверхности отопительных приборов должны быть гладкими, окрашенными, легко поддающимися влажной уборке и содержаться в чистоте.

51. Кратность воздухообмена должна быть:

в спортивных залах - 80 м³/час на 1 человека (приток, вытяжка);

в зрительном зале, кинозале - не менее 20 м³/час на 1 человека (приток, вытяжка);

спальных, кружковых помещениях - полутора кратный обмен в час.

52. Системы вытяжной вентиляции следует предусматривать в обеденном зале, помещениях медицинского назначения, актовом зале, спортивных залах, плавательном бассейне, киноаппаратной, санитарных узлах, душевых. Механическая приточно-вытяжная вентиляция должна быть предусмотрена в помещениях прачечной, пищеблока, залах общевоспитательного и физкультурно-оздоровительного назначения.

Вытяжная вентиляция из палат медицинского изолятора должна осуществляться посредством индивидуальных отдельных воздушных каналов, исключающих перетекание воздуха по вертикали.

Все помещения оздоровительного лагеря должны быть оборудованы системой вентиляции посредством системы воздуховодов, форточек, откидных фрамуг, створок и других приспособлений в оконных переплетах и наружных стенах.

53. Начальник (директор) оздоровительного лагеря должен немедленно информировать территориальное учреждение госсаннадзора об аварийных ситуациях в работе систем водоснабжения, канализации, электрообеспечения.

ГЛАВА 5 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ

54. Оснащение оздоровительных лагерей твердым и мягким инвентарем должно быть в соответствии с действующими нормами оснащения детских оздоровительных лагерей.

55. Оздоровительные лагеря должны оборудоваться мебелью, отвечающей по конструкции, материалам, функциональным размерам требованиям ТНПА, безопасность которой для здоровья подтверждена удостоверением о государственной гигиенической регистрации.

Спальные помещения оборудуются кроватями, тумбочками, пристенными шкафами. Расположение кроватей должно обеспечивать удобство подхода к ним и возможность уборки помещений.

Запрещается использование кроватей с прогибающимся ложе, раскладушек.

Допускается использование двухъярусных кроватей отдельных конструкций (ограждение ложа второго яруса должно быть высотой не менее 30 см, расстояние между ярусами должно обеспечивать возможность сидения с прямой спиной).

В оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей допускается использование двух - трехъярусных выдвижных кроватей (из комплекта мебели для групп продленного дня).

56. Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (наматрачник, подушка, байковое или шерстяное одеяло) и комплектом постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, два полотенца). Количество постельного белья должно быть не менее трёх комплектов на спальное место.

57. В игровых следует выделять зоны, оборудованные спортивным и игровым оборудованием и инвентарем. Места для игр оборудуются шкафчиками для хранения игрушек, настольных игр.

Помещения для кружковой работы и игровые оборудуются столами и стульями с учетом обеспечения благоприятных условий для работы.

Запрещается использование вместо стульев табуреток и скамеек.

58. Устройство, оборудование и содержание помещений для кружковой работы должны соответствовать требованиям Санитарных правил и норм 2.4.4.16-52-2005 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях внешкольного воспитания и обучения, специализированных учебно-спортивных учреждениях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28 декабря 2005 г. № 269.

59. Устройство, оборудование, содержание помещений медицинского и назначения должны соответствовать требованиям Санитарных правил и норм «Санитарные правила устройства, оборудования и эксплуатации лечебно-профилактических организаций», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 11 июля 2003 г. № 71, приказам и постановлениям Министерства здравоохранения Республики Беларусь.

60. Для просмотра телевизионных передач возможна установка в игровой комнате телевизора с рядами стульев. Расстояние от экрана телевизора до первых рядов стульев должно быть не менее двух метров.

61. Обеденные залы оборудуются столами на 4- 6 - 10 мест и стульями или табуретами. При расстановке столов следует соблюдать расстояния: между столами и раздачей или окном (дверью) для приема грязной посуды – 150 - 200 см; между рядами столов – 100 - 150 см; между столами и стеной – 40 - 60 см.

Возле посудомоечной устанавливаются столы для сбора грязной посуды, подносов. Обеденные и производственные столы должны иметь легко моющееся гигиеническое покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

62. В помещениях оздоровительных лагерей должна быть полностью исключена возможность поражения детей электрическим током и другими вредными и поражающими факторами.

63. Используемое в дверях стекло должно быть травмобезопасное (закаленное, армированное, многослойное) или ограждено на высоту не менее 1,5 м деревянными рейками.

64. Стены, полы и потолки помещений с пребыванием детей, помещения медицинского назначения, должны иметь гладкую поверхность и позволять проводить уборку и дезинфекцию влажным способом, выполнены из материалов, безопасность которых для здоровья

подтверждена удостоверением о государственной гигиенической регистрации.

Стены на высоту не менее 1,8 м и полы помещений с влажным режимом использования (душевые, санитарные узлы, умывальные, бассейн и т.п.) и с необходимостью постоянной влажной уборки и дезинфекции (производственные и складские помещения пищеблока, помещения медицинского назначения и т.п.) должны быть облицованы или выполнены из влагостойкого материала.

ГЛАВА 6 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЕСТЕСТВЕННОМУ И ИСКУССТВЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ

65. Помещения оздоровительного лагеря должны иметь естественное и искусственное освещение в соответствии с требованиями Строительных норм Беларуси 2.04.05-98 «Естественное и искусственное освещение», введенных в действие приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 7 апреля 1998 г. № 142 (далее - СНБ 2.04.05-98), а также санитарных норм, правил и гигиенических нормативов для соответствующих типов помещений.

Оборудование электроосвещения должно быть в соответствии с пособием «Электроустановки жилых и общественных зданий» П 2-2000 к СНиП 2.08.01-89, утвержденным приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 8 ноября 2000 г. № 508. Оптимальными источниками электроосвещения являются люминесцентные лампы, имеющие цветовую температуру 3500 °К – 4000 °К.

66. Основные помещения оздоровительных лагерей должны иметь естественное освещение.

Допускается верхнее (или верхнее и боковое) естественное освещение для рекреаций, спортивных залов, бассейнов. Допускается освещение вторым светом: в складских, бытовых помещениях и коридорах столовых, хозяйственных и инвентарных кладовых; туалетных для персонала; в санитарных узлах и душевых при спальнях помещениях; в помещениях для сушки одежды и обуви; в снаряжных, душевых, туалетных, раздевальных при спортивных залах, бассейнах, физкультурно-оздоровительных помещениях; в помещениях для хранения спортивного инвентаря и лыж; в подсобных помещениях; в проходных коридорах, не являющихся рекреационными; в помещениях, размещенных в подвале.

67. При боковом левостороннем освещении коэффициент естественной освещенности (КЕО) в наиболее удаленной от окон точке

помещения (спальни, игровые, помещения медицинского назначения, спортивные залы и др.) должен быть не менее 1,5 %, в помещениях для рисования - не менее 2,0 %.

68. Не допускается применение открытых электроламп накаливания (используются закрытые или частично открытые в сторону потолка светильники) или люминесцентных ламп (используются закрытые или ребристые светильники).

ГЛАВА 7 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ И УЧАСТКА

69. Территория участка оздоровительного лагеря должна содержаться в соответствии с требованиями Санитарных правил и норм содержания территорий № 10-7-2003, утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 5 июня 2003 г. № 60, в редакции, утверждённой постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 ноября 2005 г. № 187.

Уборка участка должна проводиться ежедневно утром и по мере загрязнения. Мусор, опавшие листья и плоды должны убираться в мусоросборники.

В теплое время года при сухой и жаркой погоде должна проводиться поливка участка, увлажнение физкультурно-оздоровительных площадок. В зимнее время площадки и дорожки должны очищаться от снега и льда, посыпаться песком.

70. Мусоросборники очищают при заполнении не более 2/3 объема, но не реже 1 раза в 2 дня. В летний период года для предупреждения выплода мух целесообразно проводить их дезинфекцию средствами безопасности которых для здоровья подтверждена удостоверением о государственной гигиенической регистрации.

Для сбора пищевых отходов должны быть выделены отдельные специальные емкости, которые после освобождения очищаются и тщательно промываются с применением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскиваются горячей водой и просушиваются. Сбор и временное хранение пищевых отходов осуществляется в специальных холодильных камерах для пищевых отходов или контейнерной площадке, вывоз – не реже 1 раза в день.

71. На песок, завозимый в песочницы, должны быть данные о содержании в нем радионуклидов, солей тяжелых металлов. Перед игрой песок слегка увлажняется, периодически перелопачивается, загрязненный

песок заменяется свежим. На ночь песочницы должны закрываться крышкой.

Территориальными учреждениями госсаннадзора выборочно проводится анализ песка на содержание яиц гельминтов.

72. Все помещения оздоровительного лагеря подлежат ежедневной влажной уборке при открытых окнах и фрамугах с применением моющих и дезинфицирующих средств, безопасность которых для здоровья подтверждена удостоверением о государственной гигиенической регистрации, согласно инструкциям по их применению.

Уборка спальных помещений проводится после дневного сна, обеденного зала и производственных помещений пищеблока - после каждого приема пищи, физкультурного зала - после каждого занятия, остальных помещений - по мере необходимости и в конце дня.

Уборку в умывальных и санитарных узлах проводят по мере их загрязнения, но не реже двух раз в день горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств. Сидения на унитазах ежедневно промывают теплым мыльным раствором.

Санитарные узлы убирают специально выделенным инвентарем (ветошь или хозяйственные салфетки, ведра, щетки) с сигнальной маркировкой, который хранят отдельно от остального уборочного инвентаря - в санузлах или специально выделенных помещениях.

В санитарных узлах должна быть туалетная бумага, мыло, бумажные полотенца или электросушилки для рук, должны быть установлены зеркала, полки для туалетных принадлежностей, урны, ерши для мытья унитазов.

Уборочный инвентарь должен использоваться по назначению (для каждого отряда, для группы помещений, коридоров, спортивного зала, обеденного зала, для каждого производственного цеха в пищеблоке и т.п.), соответственно маркироваться и храниться в чистом виде в специальных шкафах или помещениях. Хозяйственная ветошь (салфетка) должна быть раздельной для уборки пола и выше пола.

Весь уборочный инвентарь после использования следует промывать горячей водой с моющими средствами.

73. Профилактическая дезинфекция поверхностей, оборудования в оздоровительных лагерях проводится в соответствии с Инструкцией 2.4./3.5.1.10-16-31-2005 «Организация и контроль за проведением профилактической дезинфекции в учреждениях для детей», утвержденной постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 7 сентября 2005 г. № 136, и постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь «О проведении дезинфекции поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, в профилактических целях» от 31 июля 2003 г. № 80.

74. Перед началом, по окончании оздоровительной смены и по эпидемическим показаниям проводится генеральная уборка всех помещений: мытье полов, осветительной арматуры, окон, дверей, стен с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Генеральная уборка пищеблока проводится еженедельно.

75. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных помещениях, недоступных для детей.

76. Мытье столовой и кухонной посуды проводится после каждого приема пищи механическими моечными машинами или ручным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств, безопасность которых для здоровья подтверждена удостоверением о государственной гигиенической регистрации. Моющие средства и дезинфицирующие средства используются в количествах, предусмотренных инструкциями по их использованию.

Для мытья кухонной посуды предусматривается установка двух производственных ванн.

Для мытья столовой посуды предусматривается, в том числе при наличии посудомоечной машины, установка пяти моечных производственных ванн (двух – для чайной посуды, трех – для столовой посуды).

Моечные ванны должны быть промаркированы, пролитрованы с наружной стороны, укомплектованы пробками пластмассовыми или металлическими, иметь воздушные разрывы не менее 20 мм от верхней приемной воронки в местах присоединения к канализации. Ванны для ополаскивания посуды оборудуются специальными решетками и гибкими шлангами с душевыми насадками.

77. Пищеварочные котлы и мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки и др.) очищают от остатков пищи и моют в горячей воде (45 – 50 °С) с добавлением моющих и дезинфицирующих средств с помощью щеток с ручкой, затем ополаскивают горячей водой температурой не ниже 65 °С.

78. Столовая посуда после механической очистки от остатков пищи: промывается в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих и дезинфицирующих средств;

моется во второй ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих и дезинфицирующих средств в два раза меньше, чем в первую моечную ванну;

ополаскивается в третьей ванне горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С.

Чайная посуда после механической очистки от остатков пищи промывается в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с

добавлением моющих и дезинфицирующих средств, затем ополаскивается во второй ванне горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С.

Столовые приборы моют после мытья столовой посуды с использованием первой и третьей моечных ванн.

После механической очистки от остатков пищи столовые приборы промывают в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, затем ополаскивают в третьей ванне горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С.

79. После мытья пищеварочные котлы и деревянный кухонный инвентарь просушивают на специальных металлических стеллажах, кассетницах, столовую и чайную посуду – на специальных полках или решетках с поддонами.

Чистые разделочные доски, ножи хранят непосредственно на рабочих местах, поставленными на ребро в металлических кассетницах, либо в подвешенном состоянии.

После мытья столовые приборы, металлический кухонный инвентарь и детали технологического оборудования просушивают в сушильных шкафах или прокаливают в жарочных шкафах в течение 2 – 3 минут. Сухие столовые приборы хранят в вертикальном положении в металлических каскетах, которые должны ежедневно промываться. Запрещается хранение столовых приборов навалом на подносах и тарелках.

80. Обеденные и производственные столы моются после каждого приема и приготовления пищи теплой водой с использованием моющих и дезинфицирующих средств специально выделенными хозяйственными салфетками.

81. Щетки, губки для мытья столовой, кухонной посуды и кухонного инвентаря, хозяйственные салфетки для мытья столов после использования промывают с моющим средством под проточной водой, затем кипятят 15 минут, сушат и хранят в специально выделенных промаркированных емкостях. Допускается использование вместо хозяйственных салфеток ветоши одноразового использования.

82. Работники пищеблока обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

работать в чистой санитарной одежде, менять её по мере загрязнения (для работников производственных цехов смена санитарной одежды не

реже 1 раза в день), запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду;

при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с применением моющих и дезинфицирующих средств, безопасность которых для здоровья подтверждена удостоверением о государственной гигиенической регистрации;

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в организацию здравоохранения для лечения;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застёгивать санитарную одежду булавками;

не курить и не принимать пищу на рабочем месте (приём пищи разрешаются в специально отведенном помещении, курение – за пределами территории).

На пищеблоке должны быть созданы условия для соблюдения персоналом личной гигиены – обязательно наличие душевых, умывальников с подводкой холодной и горячей воды и с дозаторами для жидких моющих средств в каждом производственном цехе.

83. Одежда, подушки по окончании оздоровительного сезона подвергаются химической чистке, в пересменку – просушиваются и выколачиваются.

84. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже чем один раз в 7 календарных дней, чехлов на матрацники - после каждого заезда детей.

85. Изделия медицинского назначения, в том числе связанные с нарушением целостности кожных покровов и слизистых, используют только стерильными или одноразовыми из стерильной упаковки. Осмотр и уход за кожными покровами, ротовой полостью, носом, глазами должен проводиться ватными тампонами или ватно-марлевыми салфетками, шпателями индивидуальными для каждого ребенка.

Режимы дезинфекции изделий медицинского назначения, предстерилизационной очистки и стерилизации должны соответствовать нормативным правовым актам Министерства здравоохранения Республики Беларусь.

86. В помещениях оздоровительного лагеря не допускается наличие грызунов, тараканов, мух и других видов синантропных насекомых.

На территории оздоровительного лагеря и основных маршрутах передвижения и отдыха детей не допускается превышение численности иксодовых клещей свыше 0,5 экземпляра на флаго/км.

До начала оздоровительного сезона собственник оздоровительного лагеря должен обеспечить проведение профилактических дератизационных и дезинсекционных работ в помещениях и на территории оздоровительного лагеря. И в последующем, при необходимости, дератизационные и дезинсекционные мероприятия должны выполняться в отсутствии детей.

Для предотвращения наличия в помещениях мух, комаров, других насекомых открывающиеся окна и дверные проемы в оздоровительных лагерях должны быть засетчены.

87. Проведение ремонтных работ (за исключением аварийных) в период функционирования оздоровительного лагеря не допускается.

ГЛАВА 8 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА ДНЯ

88. Распорядок дня в оздоровительном лагере должен предусматривать:

 максимальное пребывание детей на свежем воздухе;
 проведение рекреационных, физкультурно-оздоровительных, культурно-массовых мероприятий; организацию экскурсий, походов, игр;
 организацию питания через 3,5 - 4 часа и послеобеденный (дневной) сон длительностью 1,5 часа.

Распорядок дня разрабатывается с учетом возраста детей и корректируется в зависимости от сезона года.

Примерный распорядок дня – согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам.

89. Продолжительность просмотра телепередач в оздоровительном лагере рекомендуется не более 1,5 часов в день для учащихся начальных классов и не более 2,5 часов - для учащихся средних и старших классов.

90. Общественно полезный труд детей организуется с учетом требований Положения об участии несовершеннолетних учащихся в сельскохозяйственных работах, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 9 июня 1999 г. № 860 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 1999 г., № 47, 5/1020), постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 апреля 2000 г. № 9 «Об утверждении перечня легких видов работ, которые могут выполнять лица в возрасте от четырнадцати до шестнадцати лет», (Национальный реестр правовых актов Республики

Беларусь, 2000 г., № 8/3712), постановления Министерства труда Республики Беларусь от 18 декабря 1997 г. № 116 «О нормах подъема и перемещения тяжестей вручную подростками от 14 до 18 лет» (Бюллетень нормативно-правовой информации, 1998 г., № 2).

91. При участии детей в общественно полезном труде необходимо учитывать состояние здоровья, индивидуальные и физические особенности каждого ребенка. При уборке территории и помещений должен применяться инвентарь, соответствующий возрасту детей.

Дети могут заниматься следующими общественными работами по самообслуживанию:

уборка постелей; несложные работы по уходу за помещениями и территорией (с 6 до 9 лет);

к работам по поддержанию в чистоте территории и помещений, мытью подоконников, протиранию панелей, дежурству в столовой (с 9 лет).

Продолжительность общественно полезного труда для детей в возрасте от:

6 до 9 лет не должна превышать 1 час в день;

10 до 13 лет – 1,5 часа;

14 лет и старше – 2 часа в день.

Допустимые величины подъема тяжестей - не более 3 кг для детей в возрасте от 8 до 10 лет, 4 кг – от 11 до 12 лет, 6 кг – от 13 до 14 лет.

92. Запрещается привлекать детей к работам, опасным для жизни и здоровья (мытью окон, протирание электросветильников) и опасным в эпидемическом отношении (уборка санитарных узлов, мест общего пользования – лестничных площадок, пролетов и коридоров; уборка и вывоз пищевых отходов, мусора, нечистот), детей младше 14 лет к работам, связанным с большой физической нагрузкой (мытью полов, переноска и передвижение тяжестей, распилка дров, стирка постельного белья).

93. Мероприятия по физическому воспитанию организуются в соответствии с возрастом детей, состоянием их здоровья, уровнем физического развития и физической подготовленности.

Формы физкультурно-оздоровительной работы согласовываются с медицинским работником оздоровительного лагеря и предусматривают следующие мероприятия: утреннюю гимнастику; занятия физической культурой в кружках, секциях; обучение плаванию; прогулки, экскурсии и походы с играми на местности; спортивные соревнования и праздники; занятия на тренажерах, гимнастических комплексах.

94. Для занятий физической культурой дети, в зависимости от состояния здоровья, распределяются на основную, подготовительную и специальную медицинские группы. Детям основной медицинской группы

разрешается участвовать во всех физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях без ограничения в соответствии с их возрастом.

С детьми, отнесенными по состоянию здоровья к подготовительной и специальной медицинским группам, занятия по физической культуре проводятся с учетом врачебных рекомендаций и уровня физической подготовленности.

95. При проведении оздоровительных туристских походов, экскурсий (далее – поход) необходимо руководствоваться Инструкцией об организации участия обучающихся учреждений образования в туристских походах и экскурсиях, утвержденной постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 17 июля 2007 г. № 35а (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2007 г., № 8/16904) и требованиями настоящих Санитарных правил.

За подготовку к походу, безопасность и охрану здоровья детей во время похода отвечает руководитель похода. Целесообразно участие в походе медицинского работника.

До начала похода инструкторами по туризму заблаговременно обследуются маршруты и остановки с уточнением сведений об источниках питьевого водоснабжения, наличии на пути следования организаций здравоохранения, отделений связи, магазинов, мест купания. Если источник питьевого водоснабжения отсутствует, то во время похода может использоваться привозная питьевая вода или питьевая вода промышленного производства, расфасованная в емкости.

Исключены походы в эндемичные по зоонозным инфекциям районы.

Медицинский работник оздоровительного лагеря за 1 - 2 дня до отправления в поход подписывает маршрутный лист.

Продолжительность оздоровительных походов для детей в возрасте:

от 7 до 9 лет не должна превышать один день, протяженность – 4 - 5 км;

для детей старше 10 лет – продолжительность не более двух дней, протяженность – от 8 до 10 км в день.

Скорость передвижения должна быть не более 3 км/час с перерывами на отдых (10-15 минут) через каждые 45-50 минут ходьбы.

Масса личного снаряжения не должна превышать:

для детей в возрасте от 7 до 9 лет – не более 2 кг,

в возрасте от 10 - 12 лет – 2,5 кг;

в возрасте от 13 - 14 лет – 3-3,5кг;

в возрасте от 15 - 17 лет – 4 - 4,5 кг.

Масса рюкзака без снаряжения не должна превышать 1 кг.

96. Все участники похода должны быть осмотрены и допущены к походу медицинским работником. Руководитель похода или педагоги,

участвующие в походе, должны обладать навыками по оказанию первой медицинской помощи.

97. Примерный перечень продуктов питания, рекомендуемых при организации питания детей в походах и путешествиях, представлен в приложении 7 к настоящим Санитарным правилам.

98. С первых дней функционирования оздоровительного лагеря проводится закаливание детей. При выборе методики закаливания необходимо учитывать данные о состоянии здоровья детей, наличие соответствующих условий для проведения закаливающих процедур. В условиях оздоровительного лагеря максимально используются воздушные и водные закаливающие процедуры.

Воздушные ванны проводятся во время прогулок, подвижных игр, физических упражнений, при занятии общественно полезным трудом. На прогулке дети должны быть обеспечены минеральной водой с низким содержанием минеральных солей, питьевой кипяченой охлажденной или питьевой водой в промышленной расфасовке. Обязательно использование головных уборов.

Солнечные ванны назначаются детям после окончания периода адаптации и приема воздушных ванн и проводятся в утренние (с 9.00 – 11.00) или послеобеденные (после 16.00) часы на пляже или специальных площадках (соляриях), защищенных от ветра при температуре $+19^{\circ}\text{C}$ – $+25^{\circ}\text{C}$. Загорать оптимально при температуре воздуха не выше $+25^{\circ}\text{C}$. Время загорания увеличивается ежедневно на 4 – 5 минут, начиная с 7 минут до 20 минут.

Водные процедуры следует начинать с обтирания тела влажным полотенцем после утренней гимнастики – вначале теплой ($+30^{\circ}\text{C}$ – 35°C), а затем прохладной водой ($+10^{\circ}\text{C}$ – $+15^{\circ}\text{C}$).

99. Для купания детей отводятся места водоема, глубиной от 0,7 м до 1,3 м, в которых отсутствуют выход грунтовых вод с низкой температурой, резко выраженные и быстрые водовороты, воронки, большие волны и скорость течения воды не превышает 0,5 м/сек. Дно водоема должно быть песчаным, свободным от тины, водорослей, коряг, острых камней. Часть водоема, предназначенная для купания, обозначается яркими плавучими сигналами.

Время купания определяется распорядком дня - в утреннее и послеобеденное время, но не ране, чем 1,5 часа после еды. Купание с наступлением темноты запрещается. Купание проводится ежедневно 1 раз в день, в жаркие дни разрешается повторное купание. Начинать купание в открытом водоеме можно в солнечные и безветренные дни при температуре воды не ниже 20°C , воздуха – не ниже $+23^{\circ}\text{C}$. В дальнейшем, после недели регулярного купания – при температуре воды не ниже 16°C

для основной группы и 18 °С – для детей подготовительной группы по физическому воспитанию.

Время пребывания в воде в первый день составляет 7 - 10 минут, ежедневно увеличивается и может достигать 25 минут. Категорически запрещается входить в воду в разгоряченном виде. Купание следует прекращать при появлении первых признаков переохлаждения. В группе для неумеющих плавать одновременно должно обучаться не более 10 детей.

100. Примерные сроки возобновления мероприятий по физической культуре и закаливанию после острых заболеваний должны быть в соответствии с рекомендациями врача.

ГЛАВА 9 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

101. Оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать требованиям Санитарных правил и норм 2.3.4.15-32-2005 «Гигиенические требования к объектам общественного питания», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 ноября 2005 г. № 195.

102. Для приготовления пищи используется посуда из нержавеющей стали, алюминиевая, эмалированная, чугунная (сковороды, горшки), железная нелуженая (противни). Столовая посуда должна быть фаянсовая, из нержавеющей стали, чайная – фаянсовая, фарфоровая, стеклянная, столовые приборы - из нержавеющей стали. Допускается применение кухонной, столовой, чайной посуды из других материалов, безопасность которых для здоровья подтверждена удостоверением о государственной гигиенической регистрации. На период карантинных мероприятий, для организации питания в походных условиях и при других чрезвычайных обстоятельствах на пищеблоке должен быть запас одноразовой столовой посуды.

Количество комплектов посуды (столовой, чайной, приборов) должно быть не менее двух по числу детей в оздоровительной смене. Посуда для сервировки столов должна использоваться только в сухом виде.

Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, дефектами эмали, столовую посуду и столовые приборы из алюминия.

103. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические из нержавеющей стали или дюралюминия. Для обработки сырого мяса и рыбы допускается использование столов, покрытых оцинкованным железом и с

закругленными углами. Поверхность столов для разделки теста должна быть деревянной, гладко выструганной, без трещин.

Для разделки сырых и готовых пищевых продуктов должны выделяться разделочные доски из деревьев твердых пород (дуб, бук, ясень, береза) без щелей и зазоров, гладко выструганные.

Доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» – сырое мясо, «ВМ» – вареное мясо, «СР» – сырая рыба, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «СО» – сырые овощи, «КО» – квашеные овощи, «Х» – хлеб, «МГ» – мясная гастрономия, «РГ» – рыбная гастрономия, «Сельдь», «Зелень», «Салат».

104. Питание в оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей может осуществляться в близлежащих (в пределах пешеходной доступности) организациях общественного питания при наличии заключения о соответствии их санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам, при выделении отдельного обеденного зала (или при организации приема пищи в свободное от обслуживания посетителей время) и отдельной кухонной посуды для детей, определения графика приема пищи.

105. Питание детей необходимо организовывать на основе примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с Инструкцией № 126-1102 «Нормы физиологических потребностей пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения», утвержденной Заместителем Министра здравоохранения – Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 31 декабря 2002 г. (извлечение из данной Инструкции согласно приложению 10 к настоящим Санитарным правилам), с учетом установленных норм питания, сезона года (лето-осень, зима-весна), дифференцированного по возрастным группам (6 - 10 лет, 11 - 13, 14 - 17 лет).

Примерное меню разрабатывается диетической сестрой (диетврачом) совместно с технологом, заведующим производством, согласовывается с территориальными органами и учреждениями госсаннадзора и утверждается начальником (директором) оздоровительного лагеря. При составлении меню следует руководствоваться Сборником технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования, утвержденным постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 11 июля 2006 г. № 21, Сборником технологических карт блюд диетического питания, утвержденным совместным постановлением Министерства торговли Республики Беларусь и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 февраля 2003 г. № 7/8.

106. Приемы пищи должны предусматриваться через каждые 3,5-4 часа (но не более чем 4,5 часов) с учетом оптимального распределения суточной калорийности по отдельным приемам пищи и соблюдением рекомендованных объемов (массы) блюд для различных возрастных групп согласно приложению 11 к настоящим Санитарным правилам.

В оздоровительных лагерях с круглосуточным пребыванием детей при 5-разовом питании на завтрак должно приходиться 20 %– 25 % от общей калорийности рациона, на обед – 30 % – 35%, на полдник – 15 %, ужин – 20 %, второй ужин – 5 %. В качестве второго ужина рекомендуется прием кисломолочных продуктов.

В оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей при 3-разовом питании на завтрак должно приходиться 20 %– 25 % от общей калорийности рациона, на обед – 30 % – 35%, на полдник – 10 %- 16% (в сумме – не менее 65 %), при 2-разовом питании на завтрак должно приходиться 20 % - 25 % от общей калорийности рациона, на обед – 30 % – 35 % (в сумме – не менее 55 %).

107. Питание детей должно быть щадящим по химическому составу: не используются острые приправы (хрен, перец, горчица, уксус), а также продукты их содержащие; соки и напитки, приготовленные из сухих концентратов; натуральный кофе.

Колбасы вареные, сосиски используются высшего и первого сортов и включаются в меню не более двух раз в неделю.

В питании используется нежирное мясо (говядина первой категории или телятина; свинина мясная; цыплята – бройлеры, куры или индейка потрошенные первой категории, субпродукты первой категории – язык, печень, сердце).

Питание детей должно быть разнообразным. Не включаются в меню одноименные блюда и гарниры в течение одного дня, а также в течение двух дней подряд.

Такие продукты, как молоко, масло коровье и растительное, сахар, хлеб, крупа, мясо, овощи, фрукты должны входить в рацион ежедневно, другие продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – 2 - 3 раза в неделю.

Для приготовления блюд используется йодированная соль.

Питание детей должно быть щадящим по способам приготовления – используется преимущественно варение, тушение, приготовление блюд на пару.

108. На пищеблоке должна быть картотека (или сборник) технологических карт блюд. В технологической карте указываются: раскладка продуктов, используемых для приготовления блюда, их вес в «брутто» и «нетто», масса полуфабриката, выход готового блюда, пищевая и энергетическая ценность, технология приготовления, правила

оформления и подачи, органолептические показатели, срок годности и условия хранения блюда.

В случае непоставки тех или иных пищевых продуктов допускается производить их замену с учетом норм взаимозаменяемости пищевых продуктов при приготовлении блюд, изложенных в сборниках технологических карт блюд согласно пункту 105 настоящих Санитарных правил.

109. Питание детей, состоящих на индивидуальном питании (диете), строится в соответствии с физиологическими потребностями детей в пищевых веществах и энергии, с учетом рекомендаций врача в зависимости от профиля заболевания. Для детей, находящихся на индивидуальном питании, составляется отдельная дневная меню-раскладка (допускается её оформление в меню-раскладке для детей с обычным режимом питания).

На пищеблоке должен быть список детей, состоящих на индивидуальном питании; для приготовления диетических блюд должны быть пароварочные кастрюли или специальное технологическое оборудование.

110. В оздоровительных лагерях проводится С-витаминизация пищи (первых или третьих блюд) аскорбиновой кислотой согласно нормам питания. С-витаминизация проводится медицинскими работниками или ответственным лицом в соответствии с Инструкцией 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С-витаминизации рационов питания», утвержденной постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 октября 2006 г. № 132.

Витаминизацию компотов рекомендуется проводить после их охлаждения до температуры 12 °С – 15 °С, перед их раздачей. При витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в крахмальную муку. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

Целесообразно проводить профилактическую поливитаминизацию рационов питания. В период проведения поливитаминизации С- витаминизация не проводится, если содержание витамина С в поливитамине обеспечивает не менее 80 % от суточной потребности в нем ребенка.

111. Медицинскими работниками по окончании оздоровительной смены должен проводиться анализ расхода продуктов (в «нетто») по бухгалтерской накопительной ведомости. Целесообразно, для своевременной коррекции питания, такой анализ проводить 1 раз в 7-10 дней.

112. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить:

специальным автотранспортом, имеющим санитарный паспорт, выданный органами и учреждениями госсаннадзора сроком не более чем на 6 месяцев;

в условиях, предотвращающих загрязнение, согласно постановлению Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь «Об утверждении единых требований к транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов» от 1 марта 2004 г. №30;

в условиях, обеспечивающих сохранность продуктов;

при строгом соблюдении товарного соседства сырой и готовой продукции.

Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся пищевые продукты должны транспортироваться в промышленной либо специально выделенной закрытой маркированной таре, охлаждаемым или изотермическим транспортом при сохранении температурных режимов транспортировки.

Доставка овощей должна проводиться отдельно от других пищевых продуктов.

Тара должна использоваться строго по назначению, после использования промываться водой с моющим средством, ошпариваться кипятком, высушиваться и храниться в местах, недоступных загрязнению.

При погрузке и выгрузке пищевых продуктов следует использовать санитарную одежду (халат, колпак, рукавицы).

113. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям ТНПА и сопровождаться документами, удостоверяющими их происхождение и качество (иметь качественные удостоверения предприятий-изготовителей с указанием даты выработки, конечного срока годности и хранения, сорта или категории, пищевой ценности). Сопроводительные документы и маркировочные ярлыки необходимо сохранять до конца реализации пищевого продукта.

В товарно-транспортных накладных также должны быть сведения о содержании в пищевых продуктах радионуклидов, а в овощах и фруктах – и о содержании нитратов, пестицидов (в случае их применения).

114. Не допускаются к приему продовольственное сырье и пищевые продукты без сопроводительных документов и маркировочных ярлыков на упаковке, удостоверяющих качество и безопасность; мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства, непотрошенные куры; мясо и яйца водоплавающей птицы (утиные, гусиные), куриные яйца из инкубатора (миражные), яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; мясные и рыбные консервы с нарушением герметичности, бомбажем; крупа, мука, сухофрукты и другие пищевые продукты, поврежденные амбарными

вредителями; овощи и плоды с признаками гниения; грибы; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества, особо скоропортящиеся продукты на истечении срока годности.

115. Сроки годности скоро и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны соответствовать требованиям Санитарных правил и норм 2.3.4.15-18-2005 «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 25 августа 2005 г. № 130.

116. Пищевые продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции при соответствующих требованиям ТНПА условиях хранения, в предусмотренной для этой цели охлаждаемых камерах, холодильниках, складских помещениях.

Не допускается хранение особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов без холода, совместное хранение сырых продуктов или полуфабрикатов с готовыми изделиями, хранение испорченных и подозрительных по качеству продуктов с доброкачественными, а также хранение в помещениях вместе с пищевыми продуктами тары, хозяйственных материалов и непищевых товаров.

117. В холодильном оборудовании должны строго соблюдаться правила товарного соседства и температурный режим (+ 2 °С – + 6 °С). При наличии одной холодильной камеры достаточного объема, а также в холодильнике суточного запаса пищевых продуктов допускается совместное хранение сырых и готовых пищевых продуктов с соответствующим разграничением. Холодильное оборудование (холодильные камеры, холодильники) должны оснащаться приборами контроля за температурным режимом.

Холодильные камеры для хранения пищевых продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали для подвешивания колбасных изделий.

Для контроля температурно-влажностного режима складские помещения оборудуются термометрами и психрометрами.

118. Мясо, птицу (мороженые или охлажденные), рыбу мороженую (филе рыбное) хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках. Не допускается замораживание охлажденных мяса, рыбы, птицы, повторное замораживание размороженных мясных продуктов.

Готовые мясопродукты (колбасы, сосиски, сардельки и т.п.) хранят в таре поставщика или производственной промаркированной таре либо подвешенными на крючья.

119. Масло сливочное хранят на полках в таре или брусками, завернутыми в пергамент; сыры крупнобрусковые - на чистых деревянных стеллажах без тары, мелкобрусковые - на полках в таре или на чистых деревянных настилах. При укладывании кругов сыра один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры.

Молочная продукция (сметана, творог, молоко, кефир и другая) хранится в потребительской или транспортной таре предприятия-изготовителя; запрещается ее перетаривание при транспортировке в промежуточные емкости.

120. Яйца хранят в промышленной таре на подтоварниках в сухих прохладных помещениях при температуре, предусмотренной ТНПА или в холодильном оборудовании для сырой продукции. Не допускается хранение яиц рядом с готовой продукцией.

121. Сильно пахнущие продукты (сельдь, специи) должны храниться отдельно от остальных продуктов.

122. Сыпучие продукты необходимо хранить в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешочной таре, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола и 20 см от стены.

123. Хлеб черный и белый должны храниться отдельно на полках или в шкафах; расстояние нижней полки от пола должно быть не менее 35 см. Дверцы в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

При уборке мест хранения хлеба крошки необходимо сметать специальными щетками и тщательно протирать полки 1 % раствором столового уксуса.

124. Свежие овощи и фрукты, квашеные овощи должны храниться в сухом, темном, вентилируемом помещении (овощехранилище) при температуре от + 1 °С до + 10 °С. Закладывать картофель и овощи в овощехранилище следует слоем не более 1,5 м. Свежую капусту, зелень следует хранить на стеллажах, квашеные овощи – в бочках. В соответствии с Санитарными правилами и Ветеринарными правилами «Состояние здоровья населения в связи с влиянием фактора среды обитания человека. Иерсиниозы», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь и Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 31 декабря 2002 г. № 150/35; постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28 июня 2004 г. № 61 «Об усилении мер профилактики иерсиниозной инфекции» необходимо:

обеспечить раздельное хранение загрязненных земель овощей (корнеплодов и огурцов свежих) от остальной группы овощей, фруктов, ягод и других пищевых продуктов;

провести перед загрузкой очистку, ремонт и мероприятия по обеспечению грызунонепроницаемости помещений.

При отсутствии должных условий для хранения овощей допускается хранение картофеля, корнеплодов и свежей капусты в цехе по обработке корнеплодов (или выделенных помещениях) в течение не более 3 – 5 дней. Зелень хранят в очищенном виде разложенной на стеллажах в холодильной камере для готовой продукции.

125. Кладовщик (или лицо его заменяющее) должен вести журнал по контролю за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, согласно приложению 10 к настоящим Санитарным правилам.

126. При приготовлении блюд и кулинарных изделий необходимо выполнять санитарно-гигиенические, противоэпидемические и технологические требования.

Обработка сырых и вареных продуктов должна проводиться на разных столах при использовании соответствующих маркировке разделочных досок и ножей.

Птицу, мясо и мясные субпродукты размораживают в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре, рыбу размораживают аналогично или в холодной воде (кроме рыбного филе) из расчета 2 л на 1 кг рыбы с температурой не выше 12 °С и с добавлением соли.

Полуфабрикаты из рубленого мяса, мяса птицы обжаривают по 3 – 5 минут с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250°С – 280 °С в течение 5 – 7 минут. Допускается жарка полуфабрикатов в жарочном шкафу (при температуре 250 °С – 270 °С в течение 20 - 25 минут) без предварительного обжаривания на плите.

При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут.

Порционные куски рыбы и изделий из рыбного фарша жарят на разогретом жире с двух сторон до образования поджаристой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 минут при температуре 250 °С.

При изготовлении вторых блюд из отварного или тушеного мяса (в том числе птицы) или при отпуске его с супом, измельченное или порционное мясо заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом же бульоне при температуре 75 °С в закрытой посуде или обжаривают в жарочном шкафу в течение 8 – 10 минут при температуре 220 °С – 250 °С.

При приготовлении начинки (для блинчиков, пирожков и других мучных изделий с мясом) мясной фарш из предварительно отваренного или тушеного мяса, обжаривают в течение 5 – 7 минут.

Обработка яиц, используемых для приготовления блюд, осуществляется в мясо-рыбном цехе путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях) – сначала в 1-процентном, а затем в 0,5-процентном растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около 30 °С, с последующим ополаскиванием проточной водой. После промывки яйца выкладываются на лотки или в другую чистую посуду. Запрещается заносить и хранить в производственных помещениях необработанные яйца в кассетах.

В питании детей используются диетические яйца. Омлеты готовят слоем 2,5– 3 см в жарочном шкафу при температуре 180 °С – 200 °С в течение 8 – 10 минут. Яйца варят в кипящей подсоленной воде в течение 10 минут.

Творожные запеканки готовят слоем 3 – 4 см в жарочном шкафу при температуре 180 °С – 200 °С в течение 20 – 30 минут.

Сосиски, вареные колбасы очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 минут с момента закипания.

Молоко, используемое для технологических целей (для приготовления блюд), следует кипятить не более 2 – 3 минут.

Свежие овощи, используемые в питании в натуральном виде (целиком, в салатах) должны хорошо промываться проточной водой, очищаться и ошпариваться в специально отведенной промаркированной ванне, зелень – повторно промываться охлажденной кипяченой водой. Репчатый лук, морковь, кочаны капусты (разрезанные на 2 – 4 части) целесообразно бланшировать в течение 1 – 2 минут.

Очищенный картофель, корнеплоды допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи, предназначенные для винегретов и салатов, варятся в неочищенном виде. Запрещается использование овощей, сваренных накануне дня их употребления.

Заправка винегретов и салатов производится перед раздачей.

Охлаждение киселей, компотов проводят в пищеварочных котлах, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе.

Промывка гарниров осуществляется только горячей кипяченой водой.

До момента отпуска горячие блюда могут находиться на горячей плите не более двух часов.

127. Запрещается:

использование остатков кулинарных блюд от предыдущего приема, а также блюд, приготовленных накануне;

изготовление простокваши-самокваса, творога или других кисломолочных продуктов; макарон с мясным фаршем «по-флотски»; кондитерских изделий с кремом; кваса, морсов собственного приготовления; студней, зельцев, заливных блюд (мясных, рыбных); форшмака из сельди; изделий во фритюре; паштетов; супов на костном бульоне (приготовление супов из мяса птицы с костью не запрещается);

употребление консервированных продуктов домашнего приготовления, консервов в томатном соусе;

использование кровяных и ливерных колбас; приготовление яичницы-глазуньи;

приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока;

использование сырого молока, творога из непастеризованного молока;

использование пастеризованного молока, творога и сметаны в крупной (более 1 кг) фасовочной таре в натуральном виде без термической обработки;

переливание перед раздачей молока и кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и др.), соков из потребительской тары в промежуточные емкости - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов, банок.

Сметана, творог, молоко и другие молочные продукты в мелкой фасовке (не более 1,0 кг) могут использоваться в питании детей без дополнительной термической обработки.

Мясные, рыбные консервы в масле и собственном соку могут использоваться в походных условиях в качестве сухого пайка.

В зависимости от эпидемической ситуации по решению главного государственного санитарного врача административной территории перечень пищевых продуктов и готовых блюд, запрещенных в питании детей, может быть расширен.

128. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии (шеф-повар, начальник оздоровительного лагеря или его заместитель, ответственный за питание, диетическая сестра или врач) с обязательной записью в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном журнале) по форме согласно приложению 11 к настоящим Санитарным правилам. При выявлении нарушений блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков, о чем в бракеражном журнале производится соответствующая запись.

Оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям проб, снятым непосредственно из пищеварочных котлов.

129. Пищеварочные котлы должны быть выделены для первых, вторых и третьих блюд, вымерены для первых и третьих блюд с отметкой

объемов в литрах. На пищеблоке должны быть отдельные весы для взвешивания блюд, сырых и готовых пищевых продуктов.

130. По решению территориальных органов и учреждений госсаннадзора при неблагоприятной эпидемической ситуации на данной территории или в оздоровительном лагере диетическая сестра (лицо её заменяющее) должна отбирать суточную пробу готовых блюд. Суточную пробу следует отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду) и хранить в холодильнике при температуре от + 2 °С до + 6 °С в течение 24 часов.

131. Все работники пищеблока должны ежедневно перед началом работы регистрировать данные о состоянии своего здоровья и об отсутствии острых кишечных инфекций у членов их семей в специальном журнале «Здоровье», согласно приложению 12 к настоящим Санитарным правилам. Контроль за ведением журнала «Здоровье» осуществляет диетическая сестра (лицо её заменяющее). Работники пищеблока с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей или при подозрении на заболевание к работе не допускаются.

132. Дети в оздоровительном лагере во время дежурства в столовой могут привлекаться:

к сервировке столов (расстановка посуды, хлебниц, столовых приборов, салфеток);

к раздаче на столы порционных блюд (кроме раздачи учащимся младшего и среднего школьного возраста горячих первых и третьих блюд).

Дети не допускаются к разливу (порционированию) готовой пищи, кроме самообслуживания за своим столом.

133. В обеденном зале следует создать обстановку, способствующую эмоционально-положительному состоянию детей. Покрывать стол следует чистой скатертью или использовать салфетки под каждый прибор. Для хлеба следует использовать хлебницу или мелкую тарелку. Обязательным является наличие индивидуальных салфеток.

При раздаче пищи горячие блюда должны иметь температуру 50 °С (оптимальная), холодные напитки должны быть комнатной температуры, но не ниже 16 °С, салаты – 14 °С – 16 °С.

Для раздачи первых блюд рекомендуется использование супниц (на каждый стол), третьих горячих блюд – чайников. Смену блюд необходимо производить по очередности их приёма.

ГЛАВА 10 ТРЕБОВАНИЯ К МЕДИЦИНСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

134. Количество медицинских работников устанавливается примерными штатными нормативами численности работников оздоровительных лагерей, утвержденными в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

135. Медицинские работники совместно с собственником оздоровительного лагеря комплектуют помещения медицинского назначения лекарственными и дезинфицирующими средствами, изделиями медицинского назначения и медицинской техникой, инструментарием и оборудованием в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

136. При заезде детей медицинские работники изучают медицинские справки, осматривают ребенка на наличие кожных заразных заболеваний и педикулеза. При выявлении кожных заразных или инфекционных заболеваний ребенка направляют в соответствующую организацию здравоохранения, при выявлении педикулеза – проводят обработку в ближайшем центре профилактической дезинфекции, при необходимости повторную – через 7 дней.

По медицинским документам определяют группу детей с хроническими заболеваниями с назначением для них оздоровительных мероприятий, проводят комплектование детей на соответствующие медицинские группы для занятий физической культурой.

О состоянии здоровья, рекомендуемом режиме дня для детей с отклонениями в состоянии здоровья медицинские работники должны информировать начальника (директора) оздоровительного лагеря, воспитателей, инструкторов по физической культуре и спорту.

137. Медицинскими работниками оздоровительного лагеря осуществляется ежедневное наблюдение за состоянием здоровья детей путем опроса педагогов и воспитателей, поотрядного обхода, ежедневного (в том числе в выходные дни) круглосуточного амбулаторного приема с оказанием медицинской помощи заболевшим детям. По показаниям больной ребенок госпитализируется в организацию здравоохранения или медицинский изолятор.

138. Запрещается лечение в медицинском изоляторе детей с кожными заразными и инфекционными заболеваниями.

При подтверждении диагноза инфекционного заболевания в оздоровительном лагере должны быть проведены профилактические мероприятия, о случае инфекционного заболевания должно быть информировано территориальное учреждение госсаннадзора в

соответствии с приказами и постановлениями Министерства здравоохранения Республики Беларусь.

139. Медицинскими работниками контролируется выполнение мероприятий:

по профилактике заносов и распространения инфекционных заболеваний, несчастных случаев и травм;

по предупреждению соматической заболеваемости;

по поддержанию чистоты и порядка во всех помещениях, на территории и местах занятий физической культурой.

140. Медицинские работники осуществляют ежедневный контроль:

за качеством и безопасностью питания детей (соответствием питания физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии, качеством и безопасностью поступающих пищевых продуктов, условиями и соблюдением сроков их годности и хранения);

технологией приготовления блюд и их качеством;

ведением документации, сервировкой столов;

соблюдением режима мытья посуды, качеством уборки помещений;

организацией дежурств детей, соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, полнотой и своевременностью прохождения работниками обязательных медицинских осмотров.

141. Медицинские работники каждую оздоровительную смену проводят выборочную оценку и анализ эффективности оздоровления детей согласно приложению 13 к настоящим Санитарным правилам.

При оценке эффективности оздоровления у детей определяют показатели состояния физического развития, функциональных резервов и компенсаторных возможностей дыхательной и сердечно-сосудистой систем организма согласно приложению 14 к настоящим Санитарным правилам.

Данные, полученные в результате сопоставления этих показателей в начале и конце оздоровительной смены, являются критериями оценки эффективности оздоровления.

142. Медицинские работники совместно с педагогическим персоналом организуют гигиеническое воспитание детей:

проводят мероприятия по формированию здорового образа жизни, мотивированного поведения по сохранению собственного здоровья (игры, викторины, Дни здоровья, вечера вопросов и ответов). Выбор тематики бесед осуществляется с учетом актуальности (предупреждение отравления ядовитыми грибами, растениями, ягодами; профилактика детского травматизма; о вреде курения, о вреде алкоголя, о вреде употребления наркотиков; гигиена юноши и девушки; о профилактике венерических заболеваний и СПИД; правила личной гигиены);

обучают детей навыкам слежения за состоянием функциональных систем организма и использованием их на практике (определение пульса и частоты дыхания в покое, при физической нагрузке разной интенсивности), параметрами массы и роста, динамической силы мышечной системы.

143. Медицинские работники должны вести медицинскую документацию согласно установленным формам:

журнал регистрации амбулаторных больных (форма № 074/у);

журнал учета инфекционных и паразитарных заболеваний (форма № 060/у);

журнал учета работы по гигиеническому обучению и воспитанию населения, формированию здорового образа жизни (форма № 38/у-07).

Приложение 1
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам № 16-1-2008
«Гигиенические требования к
устройству, содержанию и
организации режима в
оздоровительных лагерях»

ФОРМА АКТА ПРИЕМКИ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ

с круглосуточным пребыванием детей

от «___» _____ 20__ г.

Собственник оздоровительного лагеря

(наименование, адрес)

Оздоровительный лагерь

(наименование, адрес)

Приемку оздоровительного лагеря произвела комиссия в составе (Ф.И.О.,
организация, должность):

1. Оздоровительный лагерь расположен (подробный адрес, удаленность от
железной дороги, населенного пункта, организации здравоохранения)

2. Наличие подъездных путей (шоссе, проселочная дорога), состояние и
пригодность для использования

3. Оздоровительный лагерь летнего или круглогодичного функционирования
(нужное подчеркнуть)

4. Оздоровительный лагерь стационарный или арендованный (подчеркнуть),
с какого года функционирует

5. Вместимость оздоровительного лагеря:

расчетная / фактическая

количество смен (планируемое)

6. Размещение спальных помещений в зданиях, корпусах (из них
отапливаемых, неотапливаемых), палатках (нужное подчеркнуть),
количество (каждого в отдельности)

7. Площадь в м² на одного ребенка в спальных помещениях

количество мест в спальных помещениях

8. Наличие и готовность к эксплуатации основных помещений: (спальных,
вспомогательных, культурно-массового назначения, соответствие их состава

и площадей санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам):

спальные помещения

гардеробная

для сушки одежды и обуви

для хранения чемоданов

для глажения одежды

постирочная

помещения для дневного пребывания детей

комната воспитателя

комната педагога

умывальные с ножными ваннами

санитарные узлы (уборные) отдельные для мальчиков и девочек

помещения для организации работы кружковой деятельности

клуб, эстрада

9. Наличие и готовность пищеблока:

9.1. число мест в обеденном зале (проектное/фактическое) _____

площадь на одно посадочное место _____

соответствие их санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам (да, нет)

обеспеченность обеденных залов мебелью с учетом роста детей

9.2. Наличие установленного нормами набора помещений (перечень и площадь каждого помещения) и готовность их к эксплуатации:

производственные

складские

технического назначения

бытовые

помещения для персонала

9.3. Обеспеченность горячей и холодной проточной водой. Наличие резервного источника горячего водоснабжения, его мощность

9.4. Условия для мытья столовой и кухонной посуды:

подводки и постоянной подачи холодной и горячей проточной воды ко всем моечным ваннам,

умывальникам, раковинам

Наличие посудомоечной машины

9.5. Обеспеченность пищеблока:

оборудованием (количество)

посудой

(количество комплектов на число детей в смену)

инвентарем

моющими, дезинфицирующими средствами

9.6. Условия хранения продуктов (скоропортящихся, сухих, овощей):

наличие холодильного оборудования и других источников холода

(холодильные камеры, бытовые холодильники)

их исправность и температурный режим

9.7. Готовность к эксплуатации пищеблока

10. Наличие и готовность помещений медицинского назначения (площадь, состояние, санитарно-техническое оснащение):

приёмная

кабинет зубного врача

процедурная

уборная с умывальником в шлюзе

изолятор: палата (число, площадь)

число коек

наличие полубоксированных палат

подсобные помещения (какие, площадь)

наличие горячего и холодного водоснабжения, канализования

наличие горячего и холодного водоснабжения, канализования

11. Наличие, готовность к эксплуатации и соответствие санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам:

бани

душевых (число рожков)

кабин личной гигиены девочек (число мест)

12. Обеспечение нормируемых уровней естественного и искусственного освещения основных помещений:

спальных

медицинских

культурно-массового назначения

пищеблока

13. Территория оздоровительного лагеря:

общая площадь

площадь на одного ребёнка

соответствие нормам (да, нет)

ограждение территории (да, нет)

вид ограждения

высота

14. Наличие водоема и оборудование мест купания в соответствии с санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами:

готовность их к эксплуатации

15. Площадка для костра (да, нет)

Обеспеченность инвентарем для работы кружков (каким, количество)

16. Сооружения физкультуры и спорта, их оборудование (перечень, количество, размеры, соответствие их строительным нормам и санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам:

17. Наличие игровых площадок, аттракционов, их оборудование, готовность

к эксплуатации

18. Условия размещения обслуживающего персонала

19. Обеспеченность жестким инвентарем (количество, состояние):

кровати

тумбочки

шкафы

столы

20. Обеспеченность мягким инвентарем:

количество смен белья

21. Укомплектованность штата (количество в % от необходимого)

воспитателей

педагогических работников

медицинских работников

работников пищеблока (повара, кухонные работники)

административно-хозяйственного и обслуживающего персонала

22. Наличие договора о вывозе пищевых отходов, мусора, очистке выгребов, кратность

23. Выполнение плановых - заданий, предписаний (качество):

органов и учреждений государственного санитарного надзора

органов и учреждений Министерства по чрезвычайным ситуациям (МЧС)

24. Заключение комиссии

Подписи членов комиссии:

Примечание. В состав комиссии по приемке оздоровительного лагеря входят: ответственные должностные лица местных исполнительных и распорядительных органов, курирующие вопросы образования, здравоохранения, физической культуры и спорта, технического надзора состояния зданий и сооружений, пожарного надзора, главный врач территориального учреждения госсаннадзора.

Акт составляется начальником (директором) оздоровительного лагеря в трех экземплярах: для территориального учреждения госсаннадзора, председателя комиссии по приемке оздоровительного лагеря, начальника оздоровительного лагеря.

Приложение 2
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам № 16-1-2008
«Гигиенические требования к
устройству, содержанию и
организации режима в
оздоровительных лагерях»

ФОРМА АКТА ПРИЕМКИ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ

с дневным пребыванием детей

от «_____» _____ 20__ г.

Собственник оздоровительного лагеря

(наименование, адрес)

Оздоровительный лагерь

(наименование, адрес)

Приемку оздоровительного лагеря произвела комиссия в составе: (Ф.И.О,
организация, должность):

1. Оздоровительный лагерь расположен:

(адрес)

2. Вместимость в смену

3. Количество смен

4. Спальные помещения располагаются на площадях

количество мест в спальнях помещений

площадь на одного ребенка

5. Наличие и готовность к эксплуатации основных и вспомогательных
помещений:

спальных _____ игровых _____

кружковой работы _____ санитарных узлов _____

спортивного зала _____

6. Состояние и готовность к работе источников водоснабжения и
канализации

7. Помещения медицинского назначения (состав, площадь, состояние
готовности)

8. Пищеблок:

8.1. количество посадочных мест в обеденном зале

площадь на одно посадочное место

8.2. подводка горячей и холодной проточной воды ко всем моечным ваннам,
раковинам

8.3. обеспеченность пищеблока:

инвентарем _____

оборудованием _____

кухонной и столовой посудой _____

8.4. наличие и исправность холодильного и технологического оборудования _____

8.5. условия хранения продуктов (скоропортящихся, сухих, овощей) _____

8.6. готовность пищеблока к эксплуатации _____

9. Состояние территории оздоровительного лагеря _____

10. Сооружения для занятий физической культурой и спортом, их оборудование (перечень, количество, соответствие санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам) _____

11. Наличие бассейна или водоема, их соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов _____

12. Наличие и состояние игрового оборудования на территории _____

13. Обеспеченность:

жестким и мягким инвентарем _____

санитарной одеждой _____

моющими и дезинфицирующими средствами _____

14. Укомплектованность штата (количество):

педагогов-воспитателей _____

работников пищеблока (повара, кухонные работники) _____

медицинских работников _____

инструкторов по физической культуре и плаванию _____

административно-хозяйственного и обслуживающего персонала _____

15. Наличие договора о вывозе пищевых отходов, мусора _____

16. Заключение комиссии: _____

Подписи членов комиссии: _____

Примечание. В состав комиссии по приемке оздоровительного лагеря входят: ответственные должностные лица учредителя оздоровительного лагеря, территориального учреждения госсаннадзора, начальник (директор) оздоровительного лагеря.

Акт составляется начальником (директором) оздоровительного лагеря в трех экземплярах: для территориального учреждения госсаннадзора, председателя комиссии по приемке оздоровительного лагеря, начальника (директора) оздоровительного лагеря.

Приложение 3
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам № 16-1-2008
«Гигиенические требования к
устройству, содержанию и
организации режима в
оздоровительных лагерях»

РАЗРЕШЕНИЕ НА ОТКРЫТИЕ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ

Учреждение госсаннадзора
разрешает открытие оздоровительного лагеря (с круглосуточным или с дневным пребыванием детей):
по адресу организации – учредителя
продолжительность смены: (дата начала и окончания)
количество детей в одну смену
из них начальных классов (для оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей)
Разрешение дано на основании документов:
1. Акта приемки оздоровительного лагеря (дата)
2. Анализа воды (дата / №)
3. Штатной ведомости сотрудников оздоровительного лагеря
4. Сведений о прохождении медицинского обследования сотрудниками:
медосмотра
рентгенфлюорографии
веносмотра
мазок на q N
анализ крови RW
исследования на бациллоносительство кишечных инфекций
и гельминтозов
5. Справок (список) о состоянии здоровья детей (для оздоровительного лагеря с дневным пребыванием)
6. Справок о проведении дезинфекции, дезинсекции, дератизации территории и помещений оздоровительного лагеря (для лагерей с круглосуточным пребыванием детей)

Главный врач территориального
учреждения госсаннадзора

" _____ " _____ 200__ г. _____
(подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Приложение 4
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам № 16-1-2008
«Гигиенические требования к
устройству, содержанию и
организации режима в
оздоровительных лагерях»

СОСТАВ, ПЛОЩАДИ И НАБОР САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОГО
ОБОРУДОВАНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПРОЖИВАНИЯ ДЕТЕЙ
в оздоровительных лагерях с круглосуточным пребыванием детей

Наименование помещений	Площадь в м ² , норма расчета санитарно-технического оборудования	Гигиенические требования к оборудованию помещений
1	2	3
1. Спальные помещения (комнаты)	не менее 4,0 м ² на 1 ребенка	Вместимость помещения (комнаты) 4-5 человек: с санитарным узлом в каждом помещении при блочном размещении или с санузлом и на 2 помещения
2. Санитарный блок для детей (для жилого блока):	1 на 1 жилую комнату	Санитарный блок включает душевую установку с душевым поддоном (ванну), умывальник; унитаз
3. Санитарный узел для детей (для секционных типов):	1 умывальник на 5 человек	Высота установки санитарных приборов должна быть: умывальных раковин - 0,6-0,7 м от пола; кранов - 0,2 - 0,25 м над верхним краем раковины. Расстояние между кранами раковин должно быть не меньше 0,5 м для младших и 0,8 м - для старших школьников В составе оборудования кабины личной гигиены девочек: унитаз,
3.1. умывальные с мойками для ног	2 мойки для ног 15 человек	
3.2. уборные (раздельно для мальчиков и девочек)	2 унитаза на 15 девочек и 1 унитаз и 1 писсуар на 15 мальчиков	
3.3. душевая кабина (ванна) с преддушевой	1 душевая кабина на 15 человек; (0,9×1,8) (ширина не менее 0,9 м)	
3.4. кабины личной	1 кабина на	

гигиены девочек	отряд (минимальная площадь – 4 м ²).	гигиенический душ (биде), умывальник
4. Игровые (комната дневного пребывания)	1 на секцию (минимальная площадь – 30м ²)	Возможно размещать смежно на 2 секции
5. Помещения обслуживания, в том числе: 5.1. прихожая- гардеробная	0,9 м ² на 1 место	С устройством индивидуальных шкафов с подсушкой для хранения одежды и обуви
5.2. помещение для глажения и чистки одежды и обуви	не менее 0,8 м ² на 1 место	
5.3. помещение для хранения чемоданов - кладовые чистого и грязного белья	не менее 0,1 м ² на 1 место	
5.4. постирочная (в случае отсутствия санитарных узлов при жилых комнатах)	не менее 0,08 м ² на 1 место	
6. Помещение персонала: 6.1. комнаты для педагога и воспитателя	9 м ² (18 м ² на секцию)	
6.2 санитарные узлы при комнатах для педагога и воспитателя	12 м ² на секцию	
6.3. кладовые для хранения уборочного инвентаря	3 м ²	
7. Вестибюль	не менее 0,3м ² на 1 место	

Приложение 5
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам № 16-1-2008
«Гигиенические требования к
устройству, содержанию и
организации режима
оздоровительных лагерях»

ПАРАМЕТРЫ МИКРОКЛИМАТА ПОМЕЩЕНИЙ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ

Помещения	Параметры микроклимата
Спальные помещения	+18 °С - +20 °С;
Игровые	+20 °С - +21 °С
Спортивный зал	+15 °С - +18 °С
Раздевальные при спортивном зале	+19 °С - +23 °С
Актовый зал, кинозал	не ниже + 17 °С - +20 °С
Помещения для организации кружковой деятельности, помещения детского творчества	+18 °С -+21 °С
Умывальные помещения	+20 °С - +23 °С
Санузлы	+19 °С - +21 °С
Душевые	не ниже +25 °С
Актовые залы, лекционные аудитории, киноаудитории	не ниже +17 °С - +20 °С
Помещения медицинского назначения (медблока, изолятора)	+ 21 °С - + 23 °С

Приложение 6
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам № 16-1-2008
«Гигиенические требования к
устройству, содержанию и
организации режима в
оздоровительных лагерях»

ПРИМЕРНЫЙ РЕЖИМ ДНЯ*
в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей

Виды деятельности	Время проведения в зависимости от длительности пребывания детей	
	пребывание до 16.00	пребывание до 18.00
Сбор детей, зарядка	8.30 – 9.00	8.30 – 9.00
Утренняя линейка	9.00 – 9.15	9.00 – 9.15
Завтрак	9.15 – 10.00	9.15 – 10.00
Мероприятия в отрядах, культурно массовые и спортивные мероприятия работа кружков и секций	10.00 – 12.00	10.00 – 12.00
Оздоровительные процедуры	12.00 – 13.00	12.00 – 13.00
Свободное время	13.00 – 13.30	13.00 – 13.30
Обед	13.30 – 14.30	13.30 – 14.30
Послеобеденный дневной сон (отдых)	14.30 – 15.30	14.30 – 15.30
Уход домой	16.00	-
Полдник	-	15.30 – 16.00
Прогулка, подвижные игры, занятия по интересам, работа кружков	-	16.00 – 18.00
Вечерняя линейка, уход домой	-	18.00

* С учетом профиля оздоровительного лагеря в режим дня могут быть внесены изменения.

ПРИМЕРНЫЙ РЕЖИМ ДНЯ
в оздоровительном лагере с круглосуточным пребыванием детей

Виды деятельности	Время проведения в зависимости от возраста	
	6-10 лет	11-17 лет
Подъем, уборка постели	8.00 - 8.30	7.30 - 8.00
Зарядка, закаливающие мероприятия, утренний туалет	8.30. – 9.00	8.00-8.40
Завтрак	9.00-9.30	8.40-9.10
Мероприятия в отрядах	9.30. – 10.00.	9.10. – 9.40
Прогулка (воздушные и солнечные ванны, купание другие закаливающие мероприятия)	10.00-11.30	9.40-11.10
Занятия по интересам, культурно-массовые мероприятия	11.30-12.30	11.10-12.30
Обед	12.30-13.00	12.30-13.00
Дневной сон	13.00-14.30	13.00-14.30
Выполнение гигиенических процедур, уборка постели	14.30-15.00	14.30-15.00
Полдник	15.00-15.30	15.00-15.30
Прогулка, подвижные игры, занятия по интересам, спортивные мероприятия, просмотр телепередач	15.30-18.00	15.30-18.00
Ужин	18.00-18.30	18.00-18.30
Свободное время	18.30-19.30	18.30-19.30
Прогулка перед сном	19.30-20.00	19.30-21.00
Второй ужин	20.00-21.00	21.00-21.30
Подготовка ко сну, водные процедуры	21.00-21.30	21.30-22.00
Ночной сон	С 21.30	С 22.00

Приложение 7
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам № 16-1-2008
«Гигиенические требования к
устройству, содержанию и
организации режима в
оздоровительных лагерях»

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ*,
рекомендуемых при организации питания детей в походах и путешествиях

Группы и виды продуктов	Масса продуктов нетто (г, мл) в сутки на одного ребёнка
1. Хлебцы пшеничные, сухари, сушки	200
2. Хлеб ржаной	200
3. Макароны изделия	40
4. Крупы	70
5. Картофель свежий или картофель сухой	300/35
6. Овощи свежие или овощи сухие	270/30
7. Томат-пюре	3
8. Фрукты свежие или сухофрукты	260/50
9. Соки	200
10. Орехи	20
11. Мясо (консервы из говядины, птицы)	150
12. Колбасные изделия (колбаса копчёная, ветчина консервированная)	100
13. Молоко концентрированное или сгущенное	100
14. Масло сливочное (топленое), масло растительное	30
15. Сыр	20
16. Рыба (консервы в масле)	70
17. Сахар	80
18. Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия промышленного производства, шоколад, конфеты. Зефир, мармелад)	50
19. Чай	2
20. Кофе ячменный, какао-порошок	4
21. Соль	8
22. Специи	0,5
23. Аскорбиновая кислота	70 (мг)

*Перечень согласован с заместителем Министра здравоохранения Республики Беларусь и
утверждён заместителем Министра образования Республики Беларусь 25 мая 2006 г.

Приложение 8
к Санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам № 16-1-2008 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных лагерях»

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВЕЛИЧИНЫ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ДЕТЕЙ
В БЕЛКАХ, ЖИРАХ И УГЛЕВОДАХ

Возраст	Пол	Энергетическая ценность		Белки, г/сут.		Жиры, г/сут.	Углеводы, г/сут.
		ккал/сут.	кДж/сут.	общее количество	в том числе животные		
6*(школьники)	-	1900-2000	8000-8400	66-75	43-49 (65%)	63-71	256-280
7-10 лет	-	2100-2300	8800-9700	74-87	44-52 (60%)	70-82	284-322
11-13 лет	Мальчики	2400-2700	10000-11300	84-102	51-61 (60%)	80-96	324-378
11-13 лет	Девочки	2300-2500	9600-10500	81-94	49-56 (60%)	77-89	311-350
14-17 лет	Юноши	2800-3000	11700-12600	89-113	59-68 (60%)	93-107	378-420
14-17 лет	Девушки	2400-2600	10000-10900	84-98	50-59 (60%)	80-92	336-364

*6 лет – к ним относят детей до 6 лет 11 месяцев и 30 дней. Аналогично считаются и другие возрасты.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВЕЛИЧИНЫ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ДЕТЕЙ В МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ВИТАМИНАХ (в сутки)

Возраст	Минеральные вещества										Витамины						
	Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)	Селен (мг)	А (мкг РЭ) ¹	Д (мкг)	Е (мг ТЭ) ²	С (мг)	В1 (тиамин) ³	В2 (рибофлавин) ⁴	РР (мг НЭ) ⁵	В6 (мг) ⁶	В12 (мкг)	Фолат (мкг)
6 лет (школьники)	1000	1500	250	12	10	100	25	500	2,5	10	60	1,2	1,4	13	1,4	1,5	150
7-10 лет	1100	1650	250	12	10	100	25	700	2,5	10	60	1,2	1,4	16	1,5	2,0	200
11-13 лет (мальчики)	1200	1800	300	15	15	130	45	1000	2,5	12	70	1,4	1,7	18	1,8	3,0	200
11-13 лет (девочки)	1200	1800	300	18	12	130	45	800	2,5	10	70	1,3	1,5	17	1,6	3,0	200
14-17 лет (юноши)	1200	1800	300	15	15	140	50	1000	2,5	14	70	1,5	1,8	20	2,0	3,0	200
14-17 лет (девушки)	1200	1800	300	18	12	140	50	800	2,5	12	70	1,3	1,6	17	1,8	3,0	200

¹ 1 мкг ретинолового эквивалента (РЭ) = 1 мкг ретинола = 1,14 мкг ретинол ацетата = 1,82 мкг ретинол пальмитата = 3,3 МЕ или 6 мкг каротина.

² 1 мг токоферолового эквивалента (ТЕ) = 1 мг токоферола = 1,49 мг токоферол ацетата = 1,49 МЕ.

³ 1 мг тиамин = 1,27 мг тиамин хлорида = 1,64 мг тиамин бромид = 1,8 мг тиамин дифосфата.

⁴ 1 мг рибофлавина = 1,21 мг флавин мононуклеотида.

⁵ 1 мг ниацинового эквивалента (НЭ) = 1 мг ниацина или 60 мг триптофана в рационе.

⁶ 1 мг пиридоксала = 1,21 мг пиридоксаль гидрохлорида = 1,45 мг пиридоксаль фосфата.

Приложение 9
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам № 16-1-2008
«Гигиенические требования к
устройству, содержанию и
организации режима в
оздоровительных лагерях»

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБЪЕМЫ ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД
ДЛЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА (г, мл)

Наименование блюд	Потребность в пище (г, мл) для детей в возрасте (лет)		
	7 (6) -10	11 - 13	14 - 17
ЗАВТРАК			
Каша (овощное блюдо)	180 - 200	200 - 250	250 - 300
Яичное (творожное, мясное, рыбное) блюдо	80 - 100	80 - 100	80 - 100
Чай (кофейный напиток, какао, молоко)	200	200	200
ОБЕД			
Салат	60 - 80	80 - 100	80 - 100
Первое блюдо	300	350 - 400	350 - 400
Блюдо из мяса, рыбы	70 - 90	80 - 100	100 - 120
Гарнир	150 - 200	150 - 200	180 - 200
Третье блюдо	180 - 200	200	200
ПОЛДНИК			
Кефир (сок, молоко)	150 - 200	200	200
Булочка /печенье	50 - 100 / 50	50 - 100 / 50	50 - 100 / 50
УЖИН			
Овощное (творожное) блюдо или каша	180-200	200-250	200-250
Рыбное (мясное, яичное) блюдо	80-100	80-100	100-120
Молоко (кефир), сок	180 - 200	180-200	200
Второй УЖИН			
Кефир или другие кисломолочные продукты	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Хлеб на весь день			
Пшеничный	140	190	180
Ржаной	90	90	100

Приложение 10
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам № 16-1-2008
«Гигиенические требования к
устройству, содержанию и
организации режима в
оздоровительных лагерях»

ФОРМА ЖУРНАЛА ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ
СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ,
ПОСТУПАЮЩИХ НА ПИЩЕБЛОК

Начат _____ 200_ г.
Окончен _____ 200_ г.

Дата поступления пищевых продуктов	Перечень поступающих на пищеблок пищевых продуктов	Качество проверяемых пищевых продуктов	Последний срок годности (реализации) пищевых продуктов	Подпись
1	2	3	4	5

В графе 1 - указывается дата поступления пищевых продуктов со склада на пищеблок, в графе 2 - наименование и количество выданных на пищеблок пищевых продуктов, в графе 3 – качество пищевых продуктов и номер накладной на данные продукты, в графе 4 - последний срок годности (реализации) пищевых продуктов согласно накладной, в графе 5 - подпись шеф-повара или лица, ответственного за получение пищевых продуктов на пищеблок.

Приложение 11
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам № 16-1-2008
«Гигиенические требования к
устройству, содержанию и
организации режима в
оздоровительных лагерях»

ФОРМА ЖУРНАЛА
ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ
(бракеражный журнал)

Начат _____ 200_ г.
Окончен _____ 200_ г.

Дата	Наименование готовой продукции (завтрак, обед, полдник, ужин)	Оценка				Разрешение на выдачу и данные указания членов бракеражной комиссии	Подписи
		выполнения меню	доброкачестваности	правильности кулинарной обработки	С-витаминации		
1	2	3	4	5	6	7	8

1. В графе «Оценка выполнения меню» проставляется медицинским работником выход каждого готового блюда (фактический).

2. В графе «Подписи» расписывается медицинским работником и другие члены бракеражной комиссии, участвовавшие в бракераже готовой пищи.

Приложение 12
к Санитарным нормам,
правилам и гигиеническим
нормативам № 16-1-2008
«Гигиенические требования
к устройству, содержанию и
организации режима в
оздоровительных лагерях»

ФОРМА ЖУРНАЛА «ЗДОРОВЬЕ»

Начат _____ 200_ г.

Окончен _____ 200_ г.

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работник пищеблока	Отметка об отсутствии острых кишечных инфекций у работника и в его семье	Отметка об отсутствии у работника пищеблока ангины, гнойничковых, острых респираторных заболеваний	Контроль за больничным и листами, в том числе по уходу	Личная подпись работника пищеблока
1	2	3	4	5	6	7

Контроль за ведением журнала осуществляет диетическая сестра или лицо её заменяющее.

Приложение 13
к Санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам № 16-1-2008 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных лагерях»

ДИНАМИКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОЗДОРОВЛЕНИЯ

Фамилия, имя	Физическое развитие					Функциональные пробы					Всего		
	Индекс массы тела (индекс Кетле)	Мышечная сила	Мышечная выносливость	Жизненная ёмкость лёгких (ЖЕЛ)	Задержка дыхания	Дозированная нагрузка	Оростатическая проба	+ улучшение	- ухудшение	0 без изменений			
1. Иванов К.	+	+	+	+	-	1	0	4	2	1			
2.													

+ улучшение; - ухудшение; 0 без изменений

Итого: процент детей с выраженным оздоровительным эффектом; процент детей со слабым оздоровительным эффектом; процент детей с отсутствием оздоровительного эффекта

Выраженный оздоровительный эффект отмечается при преобладании положительной динамики в большинстве (более 50%) тестов; слабый оздоровительный эффект – при отсутствии положительной динамики функциональных проб, физического развития.

В случае отсутствия оздоровительного эффекта медицинским работникам вместе с начальником (директором) оздоровительного лагеря анализируются причины, недостатки в организации физкультурно-оздоровительных мероприятий, определяются меры по их устранению.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ

В качестве прямых показателей здоровья предлагаются показатели, которые отражают влияние факторов внешней среды, характеризуют эффективность проводимых профилактических мероприятий. Прямыми показателями здоровья являются следующие: длина тела; масса тела; индекс массы тела — расчетный показатель; жизненная емкость легких (ЖЕЛ); мышечная сила рук (сила левой кисти, сила правой кисти) и др.

1. Индекс массы тела - индекс Кетле (далее — ИМТ) определяется по соответствию массы и длины тела, позволяющий оценить массу тела ребенка как оптимальную, избыточную или недостаточную.

$$\text{ИМТ} = \frac{M}{P^2}, \text{ где}$$

М - масса тела (кг),

Р - длина тела (м).

Норма ИМТ, свидетельствующая о гармоничности физического развития, дифференцирована для различных возрастных групп и составляет для:

6-8- летних детей (дети обоего пола)	- 16
9-10- летних детей (дети обоего пола)	- 17
11- летних детей (дети обоего пола)	- 18
12- летних детей (дети обоего пола)	- 19
13 - 16-летних мальчиков	- 20
17 -летних мальчиков	- 21
13 - 14- летних девочек	- 20
15-17- летних девочек	- 21

Увеличение индекса на 2 единицы свидетельствует об избыточности массы тела, снижение на 2 единицы – о дефиците массы тела.

2. Мышечная сила у детей определяется с помощью динамометра. Измеряется сила мышц кисти кистевым динамометром сильнейшей правой (у левшей — левой) рукой, отведенной в сторону.

Средние возрастно-половые стандарты мышечной силы кисти представлены в таблице 1.

Мышечная сила рук у детей (кг)

Таблица 1

Возраст (в годах)	Правая рука	
	мальчики	девочки
6	12,0 ± 2,4	9,9 ± 2,0
7	13,2 ± 3,5	10,7 ± 3,25
8	13,6 ± 4,3	11,3 ± 3,8
9	16,6 ± 4,4	12,8 ± 3,3
10	19,1 ± 4,2	15,2 ± 3,5
11	21,7 ± 4,3	17,6 ± 4,1
12	25,0 ± 5,5	20,4 ± 4,8
13	28,3 ± 6,5	23,9 ± 5,2
14	33,9 ± 7,6	26,9 ± 5,9
15	40,9 ± 9,8	29,2 ± 6,1
16	49,9 ± 9,8	29,8 ± 5,9
17	57,7 ± 7,7	32,1 ± 5,8

Увеличение мышечной силы на 10% и более свидетельствует о правильной постановке физического воспитания в оздоровительном лагере, об использовании упражнений силовой и скоростно-силовой направленности в системе физкультурно-оздоровительных мероприятий. Снижение мышечной силы на 10% в процессе динамического наблюдения свидетельствует об отрицательной динамике показателя.

3. Мышечная выносливость определяется также с помощью динамометра. Ребенок должен сжимать динамометр 5 раз с максимальным усилием с перерывом на отдых 5—7 сек, затем сравниваются первое и пятое показания динамометра. Показатель мышечной силы в среднем снижается на 10—15% в зависимости от состояния ребенка и ее исходной величины. Чем эта разница меньше, тем выше силовая выносливость. У выносливых детей, относящихся к типу «стайеров», показания динамометра в начале и в конце измерений совпадают. Уменьшение разницы между этими измерениями от начала к концу оздоровительной смены свидетельствуют о развитии или повышенной выносливости.

4. Жизненная емкость легких (далее — ЖЕЛ) определяется с помощью сухого или водяного спирометра. Обследуемый ребенок делает 2-3 вдоха, после этого производит максимальный вдох и плавно выдыхает в мундштук до отказа. Чтобы воздух не выходил через нос, исследуемый зажимает его пальцами свободной руки. ЖЕЛ измеряют 3 раза и фиксируют лучший результат.

Средние возрастно-половые стандарты жизненной емкости легких представлены в таблице 2.

Жизненная емкость легких (ЖЕЛ)

Таблица 2

Возраст (в годах)	Спирометрия (см.куб.)	
	мальчики	девочки
7	1657,5 ± 235,0	1577,5 ± 180,0
8	1785,0 ± 292,0	1625,0 ± 245,0
9	2205,0 ± 295,0	1795,0 ± 310,0
10	2448,0 ± 362,5	2075,0 ± 330,0
11	2392,0 ± 380,0	2327,5 ± 390,0
12	2612,5 ± 447,5	2430,0 ± 435,0
13	2890,0 ± 517,5	2792,5 ± 525,0
14	3212,0 ± 650,0	2962,0 ± 447,5
15	3775,0 ± 730,0	3235,0 ± 525,0
16	4285,0 ± 570,0	3320,0 ± 447,5
17	4652,5 ± 562,5	3450,0 ± 463,0

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОБЫ

Проба с задержкой дыхания. Позволяет выявить скрытое состояние пониженного насыщения крови кислородом у детей с заболеваниями органов дыхания и кровообращения. Оценивается по задержке дыхания на вдохе (проба Штанге) или на выдохе (проба Генча). При пробе Штанге ребенок делает три глубоких вдоха и на неполном четвертом вдохе задерживает дыхание, зажав нос пальцами. По секундомеру определяется время задержки дыхания, которое у здоровых детей от 6 до 15 лет равно 16-34 секунд.

Проба Генча проводится следующим образом: испытуемый, сидя с зажимом на носу, делает свободный выдох через рот и сидит с закрытым

ртом до появления неприятных ощущений. Время задержки дыхания регистрируется секундомером. В таблице 3 приведены средние значения данного показателя (+/- ошибка средней) для детей разного возраста и пола.

Среднее значение времени задержки дыхания

Таблица 3

Возраст в годах	Мальчики (сек)	Девочки (сек)
7	10 ± 2,8	8,3 ± 4,0
8	17 ± 12,4	13,0 ± 7,2
9	16,8 ± 11,0	12,1 ± 6,3
10	15,5 ± 7,5	11,0 ± 4,0
11	18,2 ± 8,5	13,0 ± 8,6
12	20,0 ± 12,0	16,0 ± 13,6
13	18,5 ± 11,0	16,0 ± 6,2
14	19,6 ± 8,7	19,0 ± 9,2

Оздоровительный эффект пребывания детей в оздоровительных лагерях проявляется в совершенствовании глубоких тканевых биохимических процессов – повышении устойчивости к гипоксии. Увеличение за время отдыха показателя задержки дыхания ребенка на 10% и более характеризуется как положительный сдвиг; снижение времени задержки дыхания на 10% характеризуется отрицательно и свидетельствует о снижении устойчивости к дефициту кислорода.

Проба с дозированной нагрузкой по Н.А. Шалкову. В состоянии покоя у ребенка определяется частота сердечных сокращений и измеряется артериальное давление (АД). Затем устанавливается минутный объем (МО) крови (МО = пульсовое давление, умноженное на частоту пульса в минуту). Затем ребенок делает десять глубоких приседаний в течение 20 секунд и вновь измеряются частота пульса и АД, рассчитывается МО сразу после нагрузки, через 3, 5 минут а при необходимости и 10 минут.

При благоприятной реакции на физическую нагрузку, как правило, отсутствуют одышка, утомление. По сравнению с состоянием покоя пульс учащается не более чем на 25%, максимальное АД умеренно повышается, а минимальное не изменяется или незначительно снижается. МО после нагрузки повышается не более чем на 30% исходного уровня и на третьей минуте восстановительного периода возвращается к исходному уровню. Через 3 минуты после нагрузки все показатели у ребенка возвращаются к норме. При неадекватном ответе на физическую нагрузку пульс резко учащается (на 50% и более, чем в состоянии покоя), максимальное давление снижается, а минимальное не изменяется или повышается, восстановительный период длится 5-10 минут и более.

Ортостатическая проба. Ребенок 5-10 минут находится в горизонтальном положении на спине, после чего у него определяют частоту сердечных сокращений (ЧСС) и измеряют артериальное давление (АД) по 10-секундным отрезкам. Затем обследуемый быстро встает и сразу повторяют определение АД и частоту пульса в положении стоя. Учащение пульса не более чем на 10-14 ударов в минуту, а прирост максимального давления на 10 мм ртутного столба считается нормальной реакцией и принимается за индекс равный 100. Оценка индекса ортостатической пробы проводится по таблице 4.

Таблица 4

Учащение пульса в ударах в минуту	Изменение максимального артериального давления										
	Увеличение						уменьшение				
	+10	+8	+6	+4	+2	0	-2	-4	-6	-8	-10
0-4	100	95	90	85	80	75	70	65	60	55	55
5-8	95	90	85	80	75	70	65	60	55	50	45
9-12	90	85	80	75	70	65	60	55	50	45	40
13-16	85	80	75	70	65	60	55	50	45	40	35
17-20	80	75	70	65	60	55	50	45	40	35	30
21-24	75	70	65	60	55	50	45	40	35	30	25
25-28	70	65	60	55	50	45	40	35	30	25	20
29-32	65	60	55	50	45	40	35	30	25	20	15
33-36	60	55	50	45	40	35	30	25	20	15	10
37-40	55	50	45	40	35	30	25	20	15	10	5
41-44	50	45	40	35	30	25	20	15	10	5	0

Наилучшими индексами считаются 100 - 85, допустимыми – 84 - 75 и худшими – 74-60. Увеличение индекса в процессе динамического наблюдения свидетельствует о тренирующем влиянии проводимых физкультурно-оздоровительных мероприятий.