



**САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА
И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ
УЗБЕКИСТАН**

**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА УСТРОЙСТВА, СОДЕРЖАНИЯ
И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА ЗАГОРОДНЫХ ДЕТСКИХ
ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЛАГЕРЕЙ**

СанПиН № 0286-10

Издание официальное

г.Ташкент – 2010г.



САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

«УТВЕРЖДАЮ»
Главный Государственный
санитарный врач
Республики Узбекистан,

_____ Ниязатов Б.И.
« 05 » августа 2010 г.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА УСТРОЙСТВА, СОДЕРЖАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА ЗАГОРОДНЫХ ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЛАГЕРЕЙ

СанПиН № 0286-10

Не соблюдение санитарных норм, правил влечет за собой дисциплинарную и административную ответственность в соответствии с законодательством Республики Узбекистан.

Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-гигиенические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы в загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей (далее - детский оздоровительный лагерь)

**1. Разработаны и внесены:
Республиканский Центр
Государственного санитарно-
эпидемиологического надзора**

**ЦГСЭНМ М.Улугбекского района
г.Ташкента
Главное управление охраны
здоровья матери и ребенка МЗ
РУз**

Атабаев Н.М.,
Салихова Н.С.,
Касимов Р.А.,
Юлдашева З.Р.
Лундина Л.В.

Хасанова Д.Р.,
Усманова М.С.

**2. Рецензенты:
Профессор кафедры гигиены
ТашИУВ МЗ РУз**

Искандарова Г.Т.

**Заведующий отделением гигиены
детей и подростков ЦГСЭН
Ташкентской области, врач
высшей категории.**

Алиева М.Х.

3. Согласованы:

**Председатель Совета Федерации
профсоюзов Узбекистана**

Джахонгирова Д.Н

4. Введены взамен: СанПиН №0131-02г. «Санитарные правила устройства, содержания и организации режима детских оздоровительных лагерей».

Проведена правовая экспертиза Министерством юстиции Республики Узбекистан письмом за № 6-24/23-6693/6 от «29» августа 2010г.

5. Используются нормативные документы и литература:

- ШНК 2.07.01-03 «Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений».
- КМК 2.08.02-96 «Общественные здания и сооружения».
- КМК 2.01.05-98 «Естественное и искусственное освещение»
- КМК 2.04.01-98 «Внутренний водопровод и канализация зданий»
- O'zDSt 950:2000 «Вода питьевая. Гигиенические требования контроля за качеством».
- СанПиН 0097-00 «Среднесуточные рациональные нормы потребления пищевых продуктов в организованных детских и подростковых учреждениях РУз.»
- СанПиН №0131-02г. «Санитарные правила устройства, содержания и организации режима детских оздоровительных лагерей».

СОДЕРЖАНИЕ

1	Выписка из Закона РУз “О Государственном санитарном надзоре”	6
2	Область применения	7
3	Общие положения	7-8
4	Требования к участку детского загородного оздоровительного лагеря.	8-11
5	Здания и сооружения детских загородных оздоровительных лагерей.	11-14
6	Санитарно-техническое благоустройство детских оздоровительных лагерей.	14-16
7	Отделка помещений и оборудование детского оздоровительного лагеря.	16-17
8	Содержание помещений и участка детского оздоровительного лагеря.	17-18
9	Организация питания.	18-27
10	Санитарные требования и содержание территории физкультурно-спортивных сооружений.	27-28
11	Санитарные требования и режим эксплуатации бассейнов.	28-29
12	Режим дня в детском оздоровительном лагере.	29-30
13	Физическое воспитание и оздоровительные мероприятия в детском оздоровительном лагере.	30
14	Гигиеническое воспитание детей в детских оздоровительных лагерях.	30-31
15	Основные принципы организации работы медицинского персонала в детском оздоровительном лагере.	31-33
16	Правила приемки детских оздоровительных лагерей.	33
17	Приложения 1-14	34-59

ЗАКОН РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН «О ГОСУДАРСТВЕННОМ САНИТАРНОМ НАДЗОРЕ»

Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы - санитарные акты, устанавливающие критерии безопасности или безвредности для человека факторов среды жизнедеятельности.

Основными принципами обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения являются возмещение предприятиями, учреждениями, организациями, объединениями независимо от их форм собственности, отдельными лицами ущерба, причиняемого здоровью населения и окружающей среде в результате несоблюдения санитарных норм, гигиенических нормативов и не проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий (статья 2).

Руководители предприятий, учреждений, организаций, объединений, независимо от их форм собственности, и отдельные лица при проектировании, строительстве, реконструкции объектов, техническом перевооружении предприятий и вводе их в эксплуатацию обязаны соблюдать санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы (статья 9).

Предприятия, учреждения, организации, объединения независимо от форм собственности обязаны обеспечивать соблюдение санитарных норм, правил и гигиенических нормативов в общеобразовательных учреждениях и на предприятиях (статья 17).

Должностные лица, допустившие санитарные правонарушения, могут быть привлечены к дисциплинарной, административной и уголовной ответственности (статья 29).

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящие санитарные правила (далее - санитарные правила) разработаны на основе Закона Республики Узбекистан "О Государственном санитарном надзоре" и «Положения о детском оздоровительном загородном лагере», утвержденным Советом Федерации профсоюзов Узбекистана.

1.2. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, эксплуатацией учреждений, связанных с оздоровлением и отдыхом детей.

1.3. Санитарные правила и нормы распространяются на все действующие (кроме палаточных лагерей и оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей и подростков, детских санаториев) загородные оздоровительные лагеря для детей и подростков независимо от их подчиненности и форм собственности.

При организации на базе загородных оздоровительных лагерей санаторного типа (или санаторных смен) необходимо дополнительно руководствоваться соответствующими действующими документами и методическими рекомендациями.

1.4. Ввод в эксплуатацию построенных или реконструируемых загородных оздоровительных лагерей, а также при временном использовании зданий под оздоровительные учреждения допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам.

1.5. Загородные оздоровительные лагеря могут быть сезонными, а также с круглогодичным использованием зданий. Количество детей не должно превышать проектную вместимость загородного оздоровительного лагеря.

1.6. Учредителю или собственнику загородного оздоровительного лагеря необходимо поставить в известность учреждения Госсанэпиднадзора о сроках его открытия не менее, чем за 3 месяца для проведения необходимых организационных и профилактических мероприятий; перед заездом детей - не менее чем за 2 недели.

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. Все нормативные и рекомендательные положения по устройству и оборудованию помещений действующих, строящихся и реконструируемых детских оздоровительных лагерей следует принимать в соответствии с требованиями ШНК 2.07.01 – 03. "Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений".

При строительстве и реконструкции детских оздоровительных лагерей необходимо руководствоваться "Перечнем полимерных материалов и конструкций", разрешенных к применению в строительстве Министерством здравоохранения РУз.

При временном использовании зданий и сооружений под детские оздоровительные лагеря, отступления от нормативных требований по площадям участка, составу и оборудованию помещений рассматриваются и решаются только с территориальными органами санитарно-эпидемиологической службы.

2.2. По вместимости детские оздоровительные лагеря подразделяются по мощности на лагеря с числом мест от 80 до 800 (1200) детей.

2.3. Детские оздоровительные лагеря комплектуются поотрядно или по группам и другим объединениям с учетом возраста и интересов детей. Численность отряда школьников в возрасте от 10 до 14 лет составляет не более 40 человек, в возрасте от 7 до 9 лет – не более 30 человек.

2.4. Детские оздоровительные лагеря могут быть сезонными (летними), а также рассчитаны на круглогодичный режим эксплуатации. Детские оздоровительные лагеря с круглогодичным использованием проектируются с учетом их функционирования во внесезонное время для отдыха родителей с детьми, молодежи, как базы отдыха для взрослых, а также как профилакторий при наличии в составе лечебно-диагностических и других необходимых помещений.

2.5. Руководству предприятий, учреждений, организаций, объединений независимо от их ведомственной принадлежности и форм собственности, на балансе которых находятся действующие детские оздоровительные лагеря, необходимо в установленные сроки выполнять требования планов-заданий органов санитарно-эпидемиологической службы, направленные на улучшение хозяйственной и инженерно - технической базы лагеря.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТКУ ДЕТСКОГО ЗАГОРОДНОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ

3.1. Детский оздоровительный лагерь должен иметь самостоятельный земельный участок, позволяющий создать благоприятные условия для отдыха и оздоровления детей. Земельный участок должен быть сухим, чистым, хорошо проветриваемым и инсолируемым, располагаться на озелененной территории или вблизи зеленых массивов и водоемов, источников водоснабжения и электроснабжения.

3.2. Детские оздоровительные лагеря следует размещать с учетом розы ветров, с наветренной стороны от источников шума, загрязнений атмосферного воздуха и выше по течению водоемов относительно источников загрязнения. Детские оздоровительные лагеря следует размещать на самостоятельных участках наиболее благоприятных территорий, вблизи лесных массивов и водоемов и отделять от учреждений для взрослых полосой зеленых насаждений шириной 100 метров.

Расстояние от границ земельного участка оздоровительных лагерей до жилой застройки, учреждений коммунального хозяйства к складов должно быть не менее 500 м. (ШНК 2.07.01-03 «Градостроительство, планировка и застройка городских и сельских поселений»). В районах с преобладающими ветрами силой 5м/сек. участки оздоровительных лагерей защищаются полосой высокорастущих деревьев и кустарников шириной не менее 50м. Участок лагеря должен иметь удобные подъездные пути.

Размеры санитарно-защитных разрывов между участком детского оздоровительного лагеря и объектами различного назначения должны соответствовать требованиям ШНК 2.07.01-03 и составлять:

- до селитебной зоны - 1000 м. (при реконструкции с учетом местных условий не менее 100м.).
- до мест отдыха массового посещения не менее - 500 м.
- до автомобильных дорог категорий I, II, III, IV не менее 500м.
- до железных дорог с интенсивным движением не менее 1000м.
- до коммунально- складской зоны не менее 500м.
- до промышленных предприятий в зависимости от классов вредности от 1000- 3000м.
- до анофелогенных водоемов не менее 500м.

Уменьшение этих разрывов может быть допущено при соответствующих обоснованиях по согласованию с органами Государственного санитарного надзора.

3.3. На участке детского оздоровительного лагеря располагаются основные застройки, а также здания и сооружения обслуживающего назначения:

- сооружения коммунально-хозяйственного назначения;
- инженерные сооружения;
- жилые здания обслуживающего персонала;
- автостоянки индивидуального транспорта;
- пляж;

Размеры земельных участков вновь строящихся и реконструируемых летних оздоровительных учреждений принимаются в зависимости из расчета на 1 место - 150-200 м.кв. (ШНК 2.07.01-03).

При размещении детских оздоровительных лагерей в горных районах и курортных зонах, где имеется возможность использования садов и лесопарков, примыкающих к детскому оздоровительному лагерю, площадь участка может быть уменьшена не более чем на 25%.

3.4. На участке основной застройки размещаются административные помещения, сооружения и площадки групп проживания, питания, культурно-массового и физкультурного назначения, бытового обслуживания.

Участок основной застройки лагеря должен быть разделен на зоны: жилую, культурно-бытовую, физкультурно - оздоровительную, административно - хозяйственного и технического назначений.

Запрещается организация подсобного хозяйства на участке основной застройки лагеря. В случае организации питомника по разведению и содержанию животных санитарно-защитная зона от территории оздоровительного лагеря рассчитывается в зависимости от количества голов (таблица 7.3.1 СанПиН № 0246-08 «Санитарные правила и нормы по охране атмосферного воздуха населённых мест Республики Узбекистан»).

Нормативный разрыв	Поголовье (шт.)						
	Свиньи	Коровы, бычки	Овцы, козы	Кролики матки	Птица	Лошади	Нутрии, песцы
20 м	До 5	2/5	15	20	50	5	5
40 м	15	8/15	25	50	75	15	15
75 м	10	80/50	100	100	150	100	50
150 м	100	50/150	250	200	500	250	100

3.5. Основные зоны должны быть разделены полосами зеленых насаждений шириной не менее 25 метров. Хозяйственная зона должна быть недоступной для детей и иметь ограждение штакетником.

Участок основной застройки лагеря должен иметь ограждение высотой не менее 2 метра и не менее двух въездов (основной и хозяйственный)

На территории участка сооружений коммунально-хозяйственного назначения могут размещаться котельная с соответствующим хранилищем топлива, сооружения водоснабжения, прачечная, гараж для гаражной группы, овоще-фрукто-картофелехранилище, оранжерейно-тепличное хозяйство, склады продовольственный и материальные, ремонтные мастерские, автостоянка для хозяйственных машин.

Расчет зданий и сооружений коммунально-хозяйственного назначения производится из конкретных условий размещения лагеря по заданию на проектирование на основе действующих показателей (ШНК 2.07.01-03 "Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений").

При проектировании сооружений коммунально-хозяйственного назначения следует соблюдать санитарно-защитные зоны для фрукто-овощехранилищ и складов горючего в соответствии с нормами планировки и застройки населенных мест.

Участок следует размещать с подветренной стороны по отношению к участку основной застройки. Участок размещения жилых зданий обслуживающего персонала должен быть отделен от участка основной застройки.

3.6. Площадь озеленения территорий лагеря должна составлять не менее 60% участка основной застройки. При размещении лагеря в лесном или парковом массиве площадь озелененных территорий может быть сокращена до 50%.

При проектировании лагерей зеленые насаждения рекомендуется включать равномерно в каждую из функциональных зон, обеспечивающих благоприятный микроклимат. Запрещается на территории лагеря высаживать колючие кустарники, зеленые насаждения /деревья и кустарники/, дающие мелкие семена и ядовитые плоды, а также растения, вызывающие аллергию у детей.

3.7. На участке основной застройки лагеря предусматриваются физкультурно-оздоровительные сооружения, норма площади которых принимается из расчета не менее 20 м.кв. на одно место в учреждении. Они включают в себя сооружения и площадки, которые проектируются как обязательные, для всех типов лагерей, так и дополнительные, устройство которых предусматриваются в соответствии с расчетом, с учетом местных условий, типа лагеря, особенностей физкультурно-оздоровительной работы.

3.8. На участке основной застройки лагеря должны быть оборудованы питьевые фонтанчики из расчета не менее 1 фонтанчик на 100 мест. На территории лагеря необходимо оборудовать дополнительные уборные на расстоянии не менее 50 м. от жилых зданий и столовой, из расчета 1 унитаз на 75 человек.

Для сбора мусора на территории должны быть выделены специальные бетонированные площадки, на которые устанавливаются легко моющиеся мусоросборники (металлические, оббитые железом или других легкомоющихся

материалов) с плотными крышками. При этом размер площадки не должен быть менее 1,5м со всех сторон.

3.9. При пользовании искусственным плавательным бассейном в целях предупреждения инфекционных заболеваний и обеспечения чистоты воды необходимо соблюдение правил личной гигиены посетителями и персоналом, обеспечения чистоты воды бассейна и подсобных помещений, а также санитарного режима эксплуатации бассейна, руководствуясь действующими санитарными требованиями, утвержденными МЗ РУз.

4. ЗДАНИЯ И СООРУЖЕНИЯ ДЕТСКИХ ЗАГОРОДНЫХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЛАГЕРЕЙ

4.1. Детский оздоровительный лагерь как многофункциональное учреждение формирует следующие основные группы помещений: приемно-медицинская, административная; проживания; питания; культурно-массового, физкультурно-оздоровительного назначения; бытового обслуживания, хозяйственного назначения; техническая (приложение 1).

4.2. Этажность летних (сезонных) сооружений и корпусов лагерей отдыха для детей должна быть не более 2.

4.3. Приемно-медицинская и административные группы помещений предназначены для приема и медицинского обслуживания детей в период их заезда и пребывания на отдыхе и включают функционально взаимосвязанные блоки помещений: вестибюльные, приема, медпункта, изолятора.

4.4. В состав помещений медицинского обслуживания лагерей всех типов входит медицинский пункт и изолятор, которые должны быть функционально взаимосвязаны. В состав помещений медпунктов входят: кабинет врача, процедурная и комната медицинской сестры, а в лагерях с числом мест свыше 400 и др. процедурные кабинеты.

В состав помещений изолятора лагерей, независимо от его вместимости, входят: передняя, палата типа "бокс" на 1 место с санитарным узлом и отдельным входом, палата на 1 место с санитарным узлом, палата на два места с санитарным узлом, буфетная, процедурная, комната персонала с санитарным узлом и душем, ванная комната, комната (веранда) дневного пребывания, кладовая уборочного инвентаря. Количество коек в палатах изолятора, включая бокс, принимается из расчета 1,5-2% от вместимости детского оздоровительного лагеря.

4.5. Группа помещений изолятора, как правило, размещается в отдельном здании, в стороне от основных зданий и сооружений лагеря, на участке с наиболее благоприятными природными условиями. В случае блокировки изолятора с другими группами помещений он должен иметь отдельный вход, а помещения изолятора должны отстоять от помещений проживания не менее чем на 25м.

4.6. В составе помещений административного назначения предусматриваются: кабинет начальника лагеря, методический кабинет, комната воспитателей,

общественных организаций, канцелярия, бухгалтерия и касса, кабинет заведующего хозяйством.

4.7. Планировочная структура жилого корпуса детского оздоровительного лагеря включает следующие помещения и их группы: жилые комнаты, санитарные узлы, комнаты дневного пребывания, помещений для персонала, вестибюль.

Уровень комфортности помещений для проживания зависит от количества мест в комнате, площади на одно место, наличия соответствующего санитарно-технологического оборудования: высший, 1 разряд - полный набор санитарно-технического оборудования; 2 разряд - сокращенный набор (душ, умывальник, унитаз), допускается устраивать один сан. узел на 2 спальные комнаты, 3 разряд - тоже, на группу спальных помещений, 4 разряд - общие сан. узлы на блок, отсек или на этаж спальных помещений; допускается размещение их в отдельном блоке не далее 75 м. от жилого помещения.

4.8. В одном здании или изолированном блоке допускается размещать не более 4 отрядов (групп).

Помещения каждого отряда (группы) должны иметь самостоятельный выход на участок. При размещении в жилом корпусе 2-х отрядов между ними должна быть обеспечена изоляция.

Количество мест в жилых комнатах для детей среднего школьного возраста должно быть не более 5, для младших школьников не более 10. Допускается увеличить количество мест в спальных комнатах, размещенных в летних павильонах до 12-20, а при наличии летних веранд – 30-40 мест. Спальные помещения следует группировать раздельно для мальчиков и девочек.

4.9. Окна жилых комнат следует ориентировать по сторонам горизонта от 136 градусов до 200 градусов северной широты. Окна варочных залов пищеблока следует ориентировать в пределах от 290 градусов до 70 градусов северной широты. Допускается ориентировать не более 25% жилых комнат в пределах от 290 градусов до 70 градусов. Светопроемы должны иметь регулируемые солнцезащитные устройства (шторы).

4.10. Каждый детский оздоровительный лагерь должен иметь пищеблок. Обеденные залы должны рассчитываться на односменное обслуживание. Группа помещений питания включает следующие функциональные блоки: обслуживание отдыхающих, производственные, приема и хранения продуктов, служебно-бытовые.

4.11. Допускается предусматривать летние обеденные залы и кухни, состав сооружений, площадь помещений следует по заданию на проектирование.

При обеденных залах, не соединенных крытыми переходами со спальными корпусами, следует предусматривать вестибюли из расчета 0,2 м.кв. на одно место, а также рукомойники.

Допускается устройство рукомойников на площадках под навесами из расчета один умывальник на 20-25 посадочных мест.

При размещении столовой лагеря в одном здании с другими группами помещений рекомендуется предусматривать вестибюль /с гардеробом и сан. узлами общими для всего здания.

В групповых лагерях раздаточные предусматриваются отдельно для каждой дружины, при этом их расчет ведется, исходя из суммарной вместимости обеденных залов, для каждой дружины.

4.12. Производственные помещения столовых летних детских оздоровительных лагерей должны иметь в своем составе раздаточную, цеха для приготовления блюд, разделки и первичной обработки продуктов, помещение для хранения и резки хлеба, отдельные моечные для столовой и кухонной посуды, а также комнату заведующего производством и помещение для персонала. Раздаточную следует проектировать непосредственно при обеденном зале.

В составе цехов необходимо предусматривать горячий и холодный цеха, мясо, - рыбный и овощной. В лагерях на 320 мест и более следует предусматривать дополнительно цеха первичной обработки овощей и яиц.

4.13. В состав помещений для приема и хранения продуктов в столовых летних лагерей входит: охлаждаемые камеры для молочных продуктов, фруктов, ягод, напитков, мяса, рыбы, кладовая суточного запаса продуктов, кладовая для овощей и фруктов, для моечной тары, а также загрузочная.

4.14. Служебно-бытовые помещения столовых имеют в своем составе: гардероб персонала с душевыми и санузлами, кладовую для белья и технологического оборудования, кладовую уборочного инвентаря, а в лагерях вместимостью 320 и более мест – помещение для приготовления дезрастворов и санитарной обработки уборочного инвентаря.

4.15. Состав помещений и площадок культурно массового назначения определяется с учетом основных социальных и педагогических требований к вопросам воспитания подрастающего поколения.

Функциональная характеристика, нормативные данные и общие требования к проектированию помещений и площадок культурно - массового назначения следует принимать в соответствии с действующими нормами и правилами КМК 2.08.02г. «Общественные здания и сооружения».

4.16. Помещения технического, хозяйственного и бытового назначения, как самостоятельная группа помещений, могут располагаться в отдельном корпусе или в несколько отдельно стоящих строениях, сгруппированных на хозяйственном дворе. Для этой группы помещений необходимо предусматривать отдельный (хозяйственный) въезд на территорию лагеря.

5. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ БЛАГОУСТРОЙСТВО ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЛАГЕРЕЙ

5.1. Системы инженерного оборудования во вновь строящихся и реконструируемых зданиях лагерей следует проектировать в соответствии с требованиями КМК 2.06.02-96 «Общественные здания и сооружения», документов, действующих на территории республики Узбекистан, утвержденных (согласованных) Госархитектстройком РУз., а также настоящих СанПиН.

5.2. Здания детских оздоровительных лагерей должны оборудоваться системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализации и водостоками в

соответствии с действующими нормативными документами по проектированию внутреннего водопровода и канализации зданий.

5.3. Качество холодной и горячей воды, подаваемой на хозяйственно-питьевые нужды должно соответствовать О`zDST 950:2000 «Вода питьевая».

5.4. При устройстве систем внутреннего водопровода холодной и горячей воды во всех типах детских оздоровительных лагерей следует предусматривать подводу холодной и горячей воды к мойкам, раковинам и умывальникам, устанавливаемых в помещениях хранения уборочного инвентаря, комнатах личной гигиены девочек, душевых, прачечных, постирочных, санитарных узлах, ногомойкам, медицинских пунктах, надворным туалетным, мусоросборочным площадкам. Нормы расхода воды следует установить из расчета 130л. воды на 1 место в сутки, в т.ч. горячей 40л.

5.5. Температура горячей воды в местах водозабора следует принимать не ниже 50°C и не выше 75°C для систем централизованного горячего водоснабжения, присоединяемых к закрытым системам теплоснабжения.

5.6. Для уборки помещений санузлов, душевых, обходных дорожек открытых и крытых бассейнов, мытья трибун для зрителей, помещений прачечной следует устанавливать поливочные краны с подводкой горячей и холодной воды.

5.7. Устройство канализации следует предусматривать в жилых корпусах, оборудованных санузлами, в столовой, кухне, в помещениях культурно-бытового и медицинского назначения, в физкультурно-оздоровительных помещениях, прачечной, душевой, а также в отдельно стоящих уборных и умывальниках.

В неканализованных районах при устройстве систем внутреннего водоснабжения необходимо предусматривать системы внутренней канализации с местными очистными сооружениями.

При отсутствии систем внутренней канализации устройство внутреннего водопровода в здание не допускается.

При размещении детских оздоровительных лагерей в сельских районах, не имеющих систем канализации допускается их оборудовать выгребами или отдельно стоящими уборными выгребного типа. Вопросы о выборе и устройстве местных систем канализации решаются по согласованию с местными органами санэпидслужбы. Запрещается строительства надворных уборных с поглощающей ямой. Уборные выгребного типа строятся из расчёта на 2 отряда: 1 очко на 10 детей (4 для девочек, 4 для мальчиков) с отдельными кабинами. Зона разрыва надворного туалета должна быть не менее 50 м. от пищеблока и не менее 25 м. от помещений отрядов.

5.8. Сброс воды от оборудования систем вентиляции и кондиционирования воздуха зданий, от проходных, ножных душей, ванн, с обходных дорожек, от переливных желобов и от опорожнения и промывки стенок и дна ванн бассейнов, следует предусматривать в бытовую канализацию или, по согласованию с территориальным ЦГСЭН, в ирригационную сеть. Присоединение канализационных трубопроводов к ваннам бассейнов должно исключать возможность обратного попадания стока из канализации в ванны.

5.9. В лагерях, в которых основным водоисточником являются открытые водоемы, родники, необходимо пользоваться следующими требованиями по устройству и содержанию мест накопления воды.

Место для устройства каптажей следует выбирать выше по течению грунтовых вод, на не загрязненном возвышенном участке, удаленном не менее 50м. от уборных, выгребных ям, сети канализации, скотных дворов, складов удобрений и ядохимикатов.

Камера накопления воды (каптаж) должна иметь водонепроницаемые стенки и дно, оборудована наземными сооружениями в виде будки или павильона, защищена от поверхностных загрязнений, промерзания и затопления поверхностными водами.

Горловина каптажной камеры с люком и крышкой должна возвышаться над поверхностью земли не менее чем на 0,8м., пространство вокруг каптажа в радиусе 2м. огораживают. В целях предохранения воды в каптаже от заноса песка (частиц природы) применяют засыпку (со стороны потока воды) из гравий и песка с возрастающей по ходу крупности зерен, для чего камеру (каптаж) разделяют переливной стенкой на 2 отделения: приемное для отстаивания воды и второе для забора осветленной воды. В камере каптажа осветленной воды устраивают водозаборную и переливную трубу. Оба отделения оборудуют трубопроводом для опорожнения.

Для обеспечения возможности осмотра, очистки и дезинфекции каптажа в стенке камеры устраивают двери и люки. Вход в камеру располагают не над водой, а относят его в сторону, двери или люки должны возвышаться над поверхностью земли не менее чем на 0,4м.

Не допускается в радиусе ближе 20 м от каптажа полоскание и стирка белья, мытье предметов и водопой животных.

Не реже одного раза в году проводят чистку каптажа от заиливания и намывания породы с одновременным текущим ремонтом креплений и оборудования. Чистку каптажа производят также по первому требованию органов ЦГСЭН. После каждого ремонта или чистки каптажа необходима дезинфекция сооружений хлорсодержащими реагентами.

Инструкция по хлорированию воды в детских оздоровительных лагерях прилагается.

5.10. Теплоснабжение, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха в помещениях вновь строящихся лагерей, следует проектировать в соответствии с требованиями КМК 2.08.02-96 «Общественные здания и сооружения» и действующими строительными нормами по проектированию котельных установок, тепловых сетей, отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха.

5.11. Летние обеденные залы (закрытые), производственные помещения столовых и централизованных кухонь следует оборудовать вытяжной вентиляцией с механическим побуждением. Душевые и уборные во всех типах зданий должны иметь самостоятельную вытяжную вентиляцию.

5.12. Все основные помещения детских оздоровительных лагерей должны иметь естественное освещение. Коэффициент естественного освещения (КЕО) в

помещении столовой, культурно - массового и физкультурно-оздоровительного назначения должен быть не менее 1%, в жилых комнатах не ниже 0,5%.

Для оснащения обеденных залов, помещений для кружков и культурно-массового назначения, в зданиях круглогодичного функционирования рекомендуется использовать люминесцентные лампы, для освещения спальных помещений применяются светильники со светозащитной арматурой, согласно действующих санитарных норм и правил.

6. ОТДЕЛКА ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЕТСКОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ

6.1. Поверхности стен, потолков, полов основных помещений лагерей должны быть гладкими, позволяющими проводить их уборку (мытьё) и дезинфекцию.

Стены и потолки основных помещений, спальных помещений, помещений для кружков и массовой работы, изоляторов, медпунктов, административных помещений должны быть гладкими, окрашенными красками светлых тонов, либо отделаны натуральной древесиной. Стены производственных и складских помещений пищеблока должны быть облицованы или окрашены на высоту 1.8м (коридоры на высоту 1,5м) влагостойкими материалами, допускающими систематическую очистку и влажную обработку с использованием дезинфицирующих средств.

Покрытие полов спальных комнат, помещений для кружков, медицинского пункта, административных помещений должно выполняться согласно КМК 01.06-97 «Перечень единиц физических величин, подлежащих применению в строительстве».

6.2. Оборудование и мебель детского оздоровительного лагеря должны соответствовать гигиеническим и педагогическим требованиям и учитывать росто-возрастные особенности детей.

Все помещения оборудуются в соответствии с примерным табелем оснащения оборудованием и инвентарем оздоровительных лагерей, находящихся на балансе профсоюзных организаций и учреждений, медицинских работников, работников культуры.

7. СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ И УЧАСТКА ДЕТСКОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ

7.1. Ежедневно все помещения детского оздоровительного лагеря убирают влажным способом с применением моющих средств, разрешенных Минздравом РУз., при открытых окнах и фрамугах.

Уборка спален проводится 2 раза в день (после ночного и дневного сна) детьми, начиная с 10 лет; в спальнях, где размещены дети в возрасте до 10 лет, уборку производит технический персонал.

До заезда детей и в конце каждой смены техническим персоналом проводится генеральная уборка с применением дезинфицирующих и моющих средств: мытьё

полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, отопительных приборов, вентиляционных решеток, мебели и обметание паутины.

Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) перед началом смены должны проветриваться и просушиваться.

Перед началом оздоровительного сезона постельные принадлежности должны высушиваться. В случае регистрации инфекционного заболевания постельные принадлежности подлежат дез.обработке, согласно действующих инструкций и приказов МЗ РУз.

7.2. В умывальных, душевых, постирочных, комнатах гигиены и уборных полы, стены, дверные ручки следует мыть ежедневно горячей водой с применением моющих средств, а полы по мере загрязнения протирать с использованием дез. средств.

Уборка надворных туалетных проводится с применением маточных растворов хлорсодержащих веществ. Перед началом летнего сезона выгреба надворных туалетов очищаются и засыпаются сухой хлорной известью (1кг. на 1кв.м.). Категорически запрещается привлечение детей к уборке сан.узлов, уборке и вывозе отбросов и нечистот.

Унитазы необходимо мыть 2 раза в день водой с применением моющих средств при помощи квачей и щеток: для удаления мочекислых солей необходимо использовать 2% раствор соляной кислоты и препараты, рекомендуемые МЗ РУз.

7.3. Мусоросборники следует очищать при заполнении 2/3 их объема, а обрабатывать в соответствии с методическими указаниями по борьбе с мухами, утвержденными МЗ РУз. по договору с дезинфекционными станциями.

7.4. Уборочный инвентарь: тазы, ведра, щетки, тряпки и др. – должен быть промаркирован, закреплен за отдельными помещениями: спальня, кухня, столовая, изолятор, санузел и т.д.; и храниться чистым в специально выделенных помещениях. Уборочный инвентарь для мытья полов и уборки санузлов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно.

Весь уборочный инвентарь после использования следует промыть в 0,5% растворе хлорной извести, гипохлорита кальция или хлорамина.

7.5. Уборка территории детского оздоровительного лагеря должна проводиться ежедневно: утром за 1-2 часа до выхода детей на участок и по мере загрязнения. Категорически запрещается сжигать на территории бытовой мусор и листья.

Смену песка в песочницах необходимо проводить не реже 1 раза в месяц, на ночь песочницы закрываются крышками. Один раз в смену необходимо проверять песок на загрязнение яйцами глистов.

7.6. В детском оздоровительном лагере необходимо оборудовать специальную кладовую, имеющую не менее 3 комнат: для хранения чистого белья, чистых и обеззараженных постельных принадлежностей: матрацы, подушки, одеяло на стеллажах или в шкафах, в отдельных помещениях. Количество смен постельного белья должно быть не менее 3-х, 2 смены на матрацников.

Банные дни необходимо проводить не реже 1 раза в 3 дня. Смена постельного белья и полотенец для лица и ног должна проводиться по мере загрязнения но не

реже 1 раза в 5 дней. Стирка покрывал производится после каждой смены в лагерьной прачечной или централизованном банно-прачечном комбинате по согласованию с территориальным ЦГСЭН.

8. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

8.1. До открытия оздоровительного сезона заключаются договора на поставку продовольственных товаров с профильными предприятиями.

Мясо поставляется на основе ранее заключённых договоров с предприятиями, фермерскими хозяйствами и предпринимателями, имеющими заключение ветеринарной службы об эпизоотическом благополучии хозяйства, клеймо с указанием его категории и соответствующие сертификаты.

Яйца поставляются только с птицефабрик и птицеферм.

Молоко, молочные продукты поставляются по договору специализированными предприятиями. Молоко может поставляться и из благополучных фермерских хозяйств, при наличии справки территориального органа ветеринарной службы.

Овощи, фрукты и бахчевые поставляются предприятиями и хозяйствами по ранее заключённым договорам и обязательно сопровождаются документом о проверке на содержание пестицидов и минеральных удобрений.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации и сопровождаться документами, устанавливающими их качество (сертификата соответствия и санитарно-гигиенического заключения). Запрещается принимать продукты без сопроводительного документа, с истекшим сроком хранения, с признаками порчи (Приложение 2).

В сопроводительном документе о качестве особо скоропортящихся продуктов должны быть указаны: дата, час выработки продукта; дата и час его конечного срока реализации.

Сертификат качества необходимо сохранять до конца реализации продукта (Приложение 3).

Не принимается мясо 2-3 категории; непотрошенные куры; недоброкачественные продукты; подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и пр.); консервы с нарушением герметичности (бомбаж, хлопущи); овощи, фрукты, ягоды с признаками порчи; продукты, поврежденные грызунами, а также загрязненные их испражнениями.

В зависимости от эпидемической ситуации по решению территориального Центра Госсанэпиднадзора перечень продуктов и готовых блюд, не используемых в оздоровительном учреждении, может быть расширен.

Сметана, йогурт и творог, выработанные молокоперерабатывающими организациями в мелкой фасовке, не требуют специальной термической обработки.

Мясные, рыбные консервы в масле и собственном соку могут использоваться в течение оздоровительной смены несколько раз (в т.ч. при отсутствии натурального мяса и рыбы), при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии их санитарным правилам.

Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения, особо скоропортящихся продуктов – в закрытой, промаркированной таре. В теплое время года транспортировка продуктов должна производиться в специальном транспорте, при наличии охлаждения - не более 3-х часов, без охлаждения - не более 1 часа.

Транспорт, предназначенный для перевозки продуктов, должен иметь санитарный паспорт, выданный Центрами Госсанэпиднадзора, сроком не более, чем на 6 месяцев, при этом в паспорте отмечается: номер автомашины, Ф.И.О. ответственного за санитарное состояние транспорта, его оборудование, наличие санитарной одежды.

Хранение и реализация пищевых продуктов осуществляется в соответствии с действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры и влажности.

При организации питания детей следует руководствоваться примерным меню для загородных оздоровительных лагерей при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии его санитарным правилам.

При составлении меню не включаются одноименные блюда и гарниры в течение одного дня; одноименные блюда и гарниры в течение двух дней подряд. Меню-раскладка составляется с учетом норм питания.

В целях сохранения пищевой ценности продуктов и предупреждения пищевых отравлений следует соблюдать технологию приготовления блюд.

Закладка продуктов проводится по весу, согласно меню-раскладке в присутствии медицинского работника. При изготовлении штучных блюд (котлеты, сырники, булочки, пирожки и т.д.) взвешивание их проводится поваром до термической обработки. Запеканка, омлет, рулет нарезаются в готовом виде весом, указанным в меню-раскладке. Жидкие блюда раздаются по объему, а гарнир по весу.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы медицинским работником. Оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых приготавливается пища). В бракеражном журнале необходимо отмечать закладку основных продуктов, вкусовые качества, готовность блюда и разрешение на выдачу.

Ежедневно оставляется суточная проба готовой пищи. Отбор и хранение суточных проб проводится под контролем медицинского работника. Пробу следует отбирать в объеме порции в стерильную банку с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду) и хранить в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от 2 до 6°C при мед. пункте.

При приемке продуктов, скоропортящихся продуктов в бракеражном журнале отмечается наименование поступившего продукта, его качество и количество, номер накладной, срок реализации по накладной и реальный срок реализации продукта.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в питании детей:

а) не используются:

- остатки пищи от предыдущего приема, а также пищу приготовленную накануне;

- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог, сметана, зеленый горошек в натуральном виде без тепловой обработки (кипячения);
- рыба без термической обработки;
- прокисшее молоко "самоквас";
- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;
- изделия из мясной обрезки, отходы колбасных цехов, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;
- мясо, не прошедшее ветеринарный надзор;
- яйцо и мясо водоплавающих птиц;
- грибы;
- консервированные продукты домашнего приготовления;
- консервированные продукты в томатном соусе;
- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста, сухие - концентраты для приготовления гарниров.

б) не изготавливаются:

- сырковая масса, творог;
- макароны с мясным фаршем ("по-флотски"), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- кремы, кондитерские изделия с кремом;
- изделия во фритюре.

в) не включаются: острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов.

Неочищенные отварные овощи могут храниться не более 6 часов при температуре 2 - 6°C, очищенные отварные овощи - не более 2 часов. Заправка салатов производится непосредственно перед их выдачей.

Хлеб хранят в лотках на стеллажах. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции, уборка в шкафу проводится за 1 час перед каждой загрузкой хлеба с 1%-ным раствором столового уксуса.

Колода для рубки мяса изготавливается из твердых пород дерева, устанавливается на металлическую подставку, окрашенную снаружи масляной краской в 2 слоя. По окончании работы рабочую поверхность зачищают ножом и посыпают солью (емкость с солью для обработки колоды хранится в мясном цехе), боковую часть моют горячей водой. При появлении глубоких зарубов разрубочную поверхность спиливают.

Разделочные доски и ножи маркируют: С (сельдь), РС (рыба сырая), КС (куры сырые), МС (мясо сырое), ОС (овощи сырые), РВ (рыба вареная), ОВ (овощи вареные), МВ (мясо вареное), КВ (куры вареные), Х (хлеб), Г (гастрономия). Доски изготавливают из твердых пород дерева.

Необходимо иметь достаточный запас разделочных досок и ножей. Разделочные доски очищают ножом, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком и хранят поставленными на ребро непосредственно

на рабочих местах, либо в подвешенном состоянии.

Количество комплектов посуды должно быть не менее 2-х по числу детей в смену. Посуду в процессе приема пищи не домыывают.

Алюминиевая, дюралюминиевая посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Допускается использовать столовую посуду из фаянса, фарфора, мельхиора, эмалированную и нержавеющей стали.

Не используется посуда с трещинами и отбитыми краями, а также эмалированная посуда с поврежденной эмалью.

В походных условиях допускается использование пластмассовой посуды, разрешенной к применению в установленном порядке.

Обработка посуды проводится после каждого приема пищи с использованием разрешенных, в установленном порядке, МЗ РУз к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств.

Для мытья посуды не используются стиральный порошок, мочалки, губки.

Допускается использование для этих целей металлических и пластмассовых ершей (щеток), пеномоющих средств, разрешенных МЗ РУз.

Металлические ерши для мытья посуды, ветошь для протирания столов кипятят 15 мин. или замачивают в 0,5%-ном осветленном растворе хлор содержащих средств, сушат и хранят в специально отведенном месте. Ветошь, моющие средства, дезинфектанты (применяются по эпидпоказаниям) хранят в промаркированных емкостях. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

8.2. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока должны соответствовать санитарным правилам для предприятий общественного питания.

Пищеблоки детских оздоровительных лагерей, независимо от вместимости, должны иметь полный набор разделочных цехов с необходимым оборудованием (Приложение 1.1).

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими из нержавеющей стали или дюралюминия. Допускаются столы, покрытые оцинкованным железом /с закругленными углами/, только для обработки сырого мяса и рыбы. Для разделывания теста должны быть столы с деревянными, гладко выструганными и плотно подогнанными, без щелей, крышками.

Для разделывания сырых и готовых продуктов должны выделяться отдельные разделочные столы, ножи, доски из деревьев твердых пород /дуб, бук, ясень, береза/ без щелей и зазоров, гладко выструганные.

После мытья и просушивания доски и ножи хранят непосредственно на рабочих местах или в подвешенном состоянии над столом.

Вся кухонная посуда должна храниться на полках, стеллажах - деревянных, пластиковых, металлических, мелкий инвентарь - в шкафах.

Технологическое оборудование для обработки сырых и готовых продуктов должно иметь соответствующую маркировку, по окончании работы тщательно промываться с добавлением моющих средств, разрешенных МЗ РУз.

8.3. Мытье и обработка транспорта для перевозки пищевых продуктов проводится ежедневно водителем машины на площадке с предусмотренным стоком воды.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов запрещается использовать в других целях и должны содержаться в чистоте.

Тара, в которой привозят продукты с базы, должна быть промаркирована, и использоваться строго по назначению.

Клеенчатые мешки и другие мешки, металлические и деревянные ящики, кадки, бидоны, фляги и прочие емкости после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды (20 гр. препарата на 1 л воды), ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению.

8.4. Хранение скоропортящихся продуктов должно быть только в холодильных установках, при строгом соблюдении правил товарного соседства:

- масло сливочное должно храниться на полках в таре или брусками, завернутыми в пергамент на подносах;
- сыры крупнобрусковые - на чистых деревянных стеллажах без тары (при укладывании один на другой, между ними должны быть прокладки из картона или фанеры);
- сыры мелкобрусковые - на полках в таре или на чистых деревянных настилах;
- сметана, творог - должны храниться в металлических флягах /бочках/ или в мелкой расфасовке;
- молоко до кипячения должно храниться в холодной камере в той таре, в которой оно поступило;
- сырое яйцо всегда должно храниться в холодильниках при температуре + 4 - 8°C, не более 7 суток;
- сыпучие продукты необходимо хранить в сухом помещении, в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, картонных коробках на подтоварниках или на стеллажах, установленных от пола на 15-20 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см;
- овощи и фрукты, предварительно отсортированные, должны храниться в сухом и проветриваемом помещении, в ларях или на стеллажах, стоящих от пола на 20 см.
- хлеб белый и черный должен храниться отдельно на полках или в шкафах; расстояние нижней полки от пола должно быть не менее 35 см, дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции; крошки хлеба со стеллажей и полок в шкафах должны сметаться специальными щетками и тщательно протираться белой тканью, смоченной в 1% растворе столового уксуса;
- не допускается совместное хранение сырых продуктов, полуфабрикатов, подозрительных по качеству, с готовыми доброкачественными изделиями;
- запрещается хранить в одном помещении пищевые продукты, тару, хозяйственные материалы и непищевые продукты.

8.5. Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с требованиями, установленными в рецептурах к приготовлению блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. («Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»).

- для сохранения вкусовой и витаминной ценности продуктов, пищу готовят на каждый прием и реализуют в течении одного часа с момента приготовления; овощи, картофель следует нарезать перед варкой, закладывать в кипящую воду и варить в посуде с закрытой крышкой; свежую зелень следует закладывать в готовые блюда во время раздачи или ставить на стол; картофель после обработки закладывают в холодную подсоленную воду, но не более чем на 2 - 3 часа;

- овощи, предназначенные для винегретов и салатов, должны вариться в неочищенном виде, запрещается варить за день до их использования; заправлять любые салаты, винегреты растительным маслом нужно только перед их выдачей;

- овощи, идущие в питание в натуральном виде /целиком, в салатах/, необходимо хорошо промыть проточной водой, очистить и повторно промыть водой в специальных ёмкостях (сетках, дуршлагах), запрещается предварительное замачивание овощей.

Биточки из мясного и рыбного фарша, котлеты, рыбы кусками должны обжариваться с обеих сторон в течении 3-5 минут, затем доготавливаться в духовом и жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течении 5-8 минут;

Варенное мясо, куры добавляются в первое блюдо после их порционирования, должны обязательно подвергаться вторичной термической обработке, т.е. находиться в кипящем бульоне и храниться в нем до раздачи;

Для приготовления омлетов рекомендуется употреблять диетическое яйцо /срок хранения 7 дней/; омлеты готовят слоем в течении 8-10 минут после закипания;

Творожные запеканки должны иметь слой 3-4см. и изготавливаться в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течении 20-30 минут;

Сосиски, варенные колбасы, сардельки выдаются после термической обработки /варить 5 минут после закипания/;

Фляжное молоко следует кипятить 2-3 минуты, охлаждать в ванне или в прохладном месте.

8.6. Категорически запрещается использовать остатки пищи от предыдущего приема, а также пищу, приготовленную накануне.

8.7. В бракеражном журнале ежедневно необходимо записывать и оценивать качество основных сырых продуктов с последующим разрешением их на приготовление, а также оценивать готовую продукцию, которое осуществляется только после снятия пробы мед. работником /рекомендуется снимать пробу непосредственно из емкостей, в которых приготавливают пищу/.

В случае нарушения технологии приготовления пищи, а также недостаточной термической обработки, блюдо к выдаче не допускается до установления причин и устранения выявленных недостатков.

8.8. Рекомендуемые нормы физиологических потребностей детей и подростков в белках, жирах, углеводах и энергии приведены в приложениях к СанПиНу.

Наилучшее соотношение белков, жиров, углеводов - 1:1:4. Не менее 50-60% белка должно быть животного происхождения (мясо, рыба, молочные продукты, яйцо); около 20% от общего количества жиров должны составлять растительные масла, содержащие ненасыщенные жирные кислоты. (СанПиН 0097-00 «Среднесуточные рациональные нормы потребления пищевых продуктов в организованных детских и подростковых учреждениях РУз.») (Приложение 4,5,6,7).

В загородных детских оздоровительных лагерях рекомендуется 4-х разовое питание с интервалом не более 4 часов.

Целесообразно следующее распределение общей калорийности суточного рациона питания:

завтрак - 25%,
обед-35%,
полдник - 15%,
ужин - 20%,
кефир - 5%.

За час перед сном в качестве второго ужина детям рекомендуется дать стакан молока или кисломолочного продукта.

Меню - раскладка составляется с участием медицинского работника с учетом продуктового набора для детских оздоровительных лагерей, утвержденного МЗ РУз и примерного 7-ми дневного меню для загородных оздоровительных лагерей, согласованных с территориальными органами Госсанэпиднадзора.

В исключительных случаях, при отсутствии продуктов, указанных в наборе, замену их следует проводить в соответствии с таблицей замены продуктов.

8.9. Мытье и обработка посуды производится посудомоечной машиной или ручным способом.

Ручной способ обработки:

- а) мытье столовой посуды - в 3-х гнездных ваннах; в 3-ем гнезде следует иметь специальные решетки и гибкий шланг с душевой насадкой для споласкивания вымытой посуды; необходимо в местах присоединения ванны к трубам канализации предусматривать воздушные разрывы не менее 20 мм от верхней приемной воронки;
- б) для мытья стаканов, кружек - предусматриваются 2-х гнездные ванны.

Режим мытья столовой посуды при ручной обработке:

- а) механическое удаление остатков пищи;
- б) в первом гнезде посуда моется щеткой, температура воды 50°C с добавлением моющих средств, разрешенных МЗ РУз.;
- в) во втором гнезде (в случае регистрации инфекционного заболевания посуда дезинфицируется хлор содержащими растворами) хлорная известь, гипохлорит кальция и т.д. 0,5%, 1%, 3% растворы.
- г) в третьем гнезде посуда ополаскивается горячей проточной водой (не ниже 65°C), загружается в металлические сетки и погружается в ванну или промывается на решетках гибким шлангом.
- д) просушивание посуды должно быть на спецполках, решетках, сушильных шкафах, подносах с отверстиями.

Режим мытья стеклянной посуды:

- а) механическая очистка;
- б) в первом гнезде мытье с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- в) во втором гнезде - ополаскивание горячей водой не ниже 65°C;
- г) просушивание на подносах с отверстиями, спец.полках, решетках.

Режим мытья столовых приборов (ложек, вилок):

- а) механическая очистка;
- б) в первом гнезде - приборы моются с применением моющих средств;
- в) во втором гнезде - приборы моются горячей проточной водой, с температурой не ниже 65°C;
- г) вымытые приборы прокаливаются в жарочных или духовых шкафах в течении 2-3 минут, на чистых противнях;
- д) чистые столовые приборы хранятся в вертикальном положении, ручками вверх, в металлических или пластмассовых кассетах, которые ежедневно должны промываться.
- е) запрещено хранение столовых приборов навалом на тарелках, подносах и т.д.
- ж) запрещается использовать пластмассовую, алюминиевую посуду и столовые приборы.

8.10. Режим мытья кухонной посуды.

Кухонная посуда моется в 2-х гнездных ваннах, утвержденных типов размеров;

Пищеварочные котлы очищаются от остатков пищи, моют щетками, горячей водой /45-50°C/ с добавлением моющих средств, ополаскивают гибким шлангом горячей водой 65-70°C.

8.11. Столы моют горячей водой с мылом, содой, специальной выделенной ветошью, из промаркированной емкости; учитывая эпидситуацию столы должны обрабатываться хлорсодержащими растворами; мочалки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после окончания уборки ежедневно подвергаются обработке:

- а) стирают в моющих растворах и просушивают;
- б) кипятят 15 минут;
- в) замачивание в 0,5% растворе хлор содержащего средства на 30 минут;

Уборочный инвентарь (ведра, швабры, ветошь) должен быть промаркированным, использоваться по назначению (цех м/с, варочный цех, кондитерский цех, моечное отделение, обеденный зал). Хранение моющих и дезинфицирующих средств должно быть в темном месте, с соответствующей маркировкой.

8.12. Все помещения столовой необходимо ежедневно тщательно убирать: подметание влажным способом и мытье полов, обметание паутины, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников. Уборка производственных помещений, мытье оборудования и инвентаря, а также уборка обеденных залов должна производиться после каждого приема пищи.

Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие и протираться влажными тряпками после каждого приема пищи. Уборка проводится техническим персоналом столовой.

Еженедельно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря.

В случае перебоев электро- и газоснабжением допускается приготовление пищи на летних кухнях - специально выделенных площадках у основного здания пищеблока под навесом, закрытого перегородкой с наветренной стороны. Хранение твёрдого топлива (дрова, уголь) и газовых баллонов требуется организовать в отдельных помещениях под замком.

Рубка дров для очага производится на расстоянии не менее 5-10м. от варочного котла.

В случае отсутствия централизованного водоснабжения разрешается мыть столовую посуду в специально выделенной промаркированной посуде (не менее 5шт.). Сушка посуды обязательно проводится на решетке.

8.13. За организацию, качество питания в детском оздоровительном лагере несут ответственность руководитель учреждения, врач, диетсестра.

Мед работники обязаны осуществлять контроль:

- за качеством продуктов, поступающих на пищеблок, с регистрацией в спец.журнале.
- за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- за качеством приготовляемой пищи;
- за правильностью отбора, хранения суточной пробы
- за соблюдением натуральных норм продуктов питания по накопительной бухгалтерской ведомости, каждые 10 дней.
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока и дежурными по столовой.

9. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ И СОДЕРЖАНИЕ ТЕРРИТОРИИ ФИЗКУЛЬТУРНО–СПОРТИВНЫХ СООРУЖЕНИЙ

9.1. Участки для открытых спортивных сооружений должны располагаться вблизи зеленых насаждений и естественных водоемов, иметь ровную поверхность с уклонами, обеспечивающими отвод поверхностных вод. Открытые плоскостные спортивные площадки должны иметь специальные покрытия с ровной и нескользкой поверхностью, не теряющей своей несущей способности при переувлажнении, не пылящейся и не содержащей механических включений, которые могут привести к травмам. Травяное покрытие (спортивный газон) должен быть низким, густым, морозостойким, устойчивым к вытаптыванию и частой стрижке, а также к засушливой и дождливой погоде.

При выборе покрытий для открытых спортивных сооружений следует руководствоваться действующими санитарными правилами устройства и содержания мест занятий по физкультуре и спорту (Приложение 8).

9.2. Площадка для большого тенниса должна иметь ограждение, предусмотренное вдоль боковых линий и торцах высотой не менее 3-х метров.

9.3. Ямы для прыжков должны заполняться просеянным песком. Перед прыжками песок должен взрыхляться и выравниваться. Борты ям (кроме переднего) обиваются резиной или брезентом с мягкой набивкой на уровне грунта.

Для прыжков с шестом песок должен быть насыпан на 40-50 см выше уровня бортов ямы. Брусok для отталкивания должен быть врыт заподлицо с дорожкой для разбега.

9.4. Покрытие футбольного поля должно быть травяным. Площадка для игры в баскетбол, волейбол должны быть из утрамбованного грунта, ровной и гладкой.

9.5. Для уборки территории открытых спортивных площадок необходимо иметь водопроводные краны.

9.6. На территории открытых спортивных сооружений необходимо обеспечение питьевыми фонтанчиками, душевыми установками, санузлами.

9.7. При использовании игровых и физкультурно-оздоровительных площадок необходимо соблюдать следующие правила:

- на спортплощадку дети допускаются только в спортивной одежде и обуви;
- движущие игровые и спортивные приспособления, углубления на площадках и т.п. должны быть ограждены;
- в сухую погоду поверхности площадок и травяной покров полей необходимо поливать за 20 минут до начала занятий;
- дети должны быть обучены правильному и безопасному пользованию оборудованием, спорт инвентарем и бережному обращению с ним.

10. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ И РЕЖИМ ЭКСПЛУАТАЦИИ БАССЕЙНОВ

В связи с тем, что плавательные бассейны в детских оздоровительных лагерях могут явиться источником распространения инфекционных заболеваний, необходимо учесть следующие требования к их содержанию:

10.1. Взаимное расположение помещений плавательного бассейна должно обеспечивать поточность поступления детей в бассейн в следующей последовательности: туалет (санузел), раздевальная, душевая - проходной ножной душ - ванна; на обратном пути из ванны бассейна – раздевальная. На территории бассейна обязательно наличие санузла или надворной туалетной, питьевые фонтанчики.

10.2. Вокруг ванны устраивается обходная дорожка (асфальтно-бетонная, метлахская плитка) шириной 0,1-1,25м с уклоном 0,01-0,02 в сторону от ванны и с трапом для стока воды.

10.3. Поверхность ванны должна быть светлых тонов с тем, чтобы хорошо просматривалось дно ванны. Устраиваются бортики высотой 15-20см, предохраняющие от загрязнения воды бассейна.

Материал, конструкция и облицовка внутренней поверхности стенок и дна ванны должны обеспечивать водонепроницаемость, механическую прочность, сопротивляемость размыву, устойчивость к применяемым химическим реагентам, а также легкую очистку и дезинфекцию.

Внутренняя поверхность дна и стенок ванны должна быть гладкой, нескользкой.

Вдоль борта бассейна для обеспечения безопасного спуска в воду и обучения плаванию устраиваются поручни из металлических конструкций.

10.4. Правила санитарного режима и график купания вывешиваются при входе на территорию бассейна и в раздевальные помещения.

10.5. В бассейн допускаются дети, осмотренные врачом лагеря. При наличии кожных заболеваний грибковой и кокковой этиологии, болеющие конъюнктивитом и с повязками, после повреждения кожных покровов, а также девочки в период менструации к купаниям в бассейне не допускаются.

Разрешается вход в чашу бассейна только после тщательной помывки горячей водой с мылом всего тела, головы, при наличии плавательного костюма, резиновой шапочки.

10.6. Текущая уборка бассейна производится в течении всего рабочего дня.

Обходные дорожки бассейна и душевые периодически обливаются водой, для чего необходимо предусмотреть наличие специальных кранов и шлангов.

Суточная уборка производится ежедневно после окончания работы бассейна. Полы, шкафы, скамьи рекомендуется мыть горячей водой с мылом или 2% раствором кальцинированной соды, а также другими моющими средствами.

Генеральная уборка должна производиться не реже 1-х раз в смену. В период генеральной уборки сливается вода из ванны и производится тщательная уборка всех помещений. Ванна, кафельные полы обрабатываются мыльно - содовым раствором с последующей обработкой дезинфицирующими средствами.

10.7. Контроль за обеззараживанием воды в ванне должен осуществляться медицинской сестрой.

10.8. Водоснабжение бассейна должно осуществляться из источника с достаточным дебитом воды, отвечающей требованиям О'zDSt 950:2000 «Вода питьевая. Методы контроля за качеством» .

Вода, подаваемая в бассейн, должна по всем показателям соответствовать требованиям ГОСТа 950:2000 «Вода питьевая». Независимо от принятой системы заполнения чаши бассейна вода должна иметь коли-индекс не более 3, количество сапрофитов в мл не более 100, аммиака не выше 0,05 мг/г, окисляемость не выше 4 мг/л.

10.9. Дезинфекция воды в бассейне производится средствами, разрешёнными МЗ РУз. При хлорировании воды содержание остаточного хлора в воде должно быть в пределах 0,3 - 0,5 мг/л.

В ночное время допускается увеличение дозы остаточного хлора до 1 мг/л. Для хлораторов должно быть выделено отдельное помещение с изолированным входом.

10.10. В случае загрязнения воды, постановлением ЦГСЭН бассейн закрывается для полного спуска воды, выяснения причины загрязнения, проведения тщательной промывки ванны с применением мыльно-содового раствора и проведением дезинфекции.

10.11. Полную смену воды в бассейне производят не реже 2 раз в смену, при ежедневной 10% замене воды от общего объема. Независимо от принятой системы заполнения ванны плавательного бассейна, вода должна подвергаться обеззараживанию.

11. РЕЖИМ ДНЯ В ДЕТСКОМ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОМ ЛАГЕРЕ

11.1. Все виды деятельности детей в лагере, связанные с физической нагрузкой и двигательной активностью, необходимо согласовать с врачом.

11.2. Принятый режим дня в детском оздоровительном лагере должен быть дифференцирован в зависимости от возраста детей (приложение 9).

11.3. При дежурстве на кухне и в столовой дети не допускаются к приготовлению пищи, к резке хлеба, чистке варенных овощей, раздаче готовой пищи, мытью чайной, столовой и кухонной посуды, разносу горячей пищи.

11.4. Запрещается привлекать детей к работам, связанным с большой физической нагрузкой (переноска и передвижение тяжестей, пила дров, стирка постельного белья), с опасностью для жизни (мытьё окон) и опасным в эпидемиологическом отношении (уборка санузлов, умывальных комнат, вывоз отходов и нечистот, в т.ч. из питомников для разведения животных, обработка чаши бассейна).

11.5. При организации дежурств по столовой и участку целесообразно предусмотреть чередование работы звеньев с тем, чтобы одни звенья дежурили в первую половину дня (завтрак, обед), а другие — во вторую (полдник, ужин). Дежурство детей по столовой и территории лагеря должно быть не чаще одного раза в 7 - 10 дней.

12. ФИЗИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ И ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ В ДЕТСКОМ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОМ ЛАГЕРЕ

12.1. Мероприятия по физическому воспитанию должны соответствовать возрасту детей, состоянию их здоровья, уровню физического развития и физической подготовленности.

12.2. Физкультурно - оздоровительная работа в лагере согласуется с врачом и предусматривает следующие мероприятия: утренняя гимнастика; закаливание; воздушные и солнечные ванны, обтирание; обливание, душ, купание; занятие физкультурой в отрядах и звеньях, кружках, командах, секциях, обучение плаванию; общелагерные и отрядные прогулки, экскурсии и походы с играми на местности; спортивные соревнования и праздники; занятия на тренажерах.

12.3. Распределение на медицинские группы для занятий физкультурой проводится врачом. Детям основной группы разрешается участвовать в оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях без ограничений. С детьми подготовительной медицинской группы должны проводиться физкультурно-оздоровительные мероприятия с учетом состояния здоровья и индивидуальной переносимости. Они допускаются к занятиям в одном из спортивных кружков или секций без участия в соревнованиях. Разрешается участие в однодневных туристических походах.

Разрешается проведение утренней гимнастики не всем составом лагеря, а небольшими группами - отрядом, объединяющим детей одной возрастной группы.

12.4. Все участники похода должны пройти медицинский осмотр.

12.5. Обучение плаванию является обязательным мероприятием. Занятия проводятся в часы, отдельные для оздоровительных мероприятий, а также во время купания. Для не умеющих плавать подготовительные упражнения проводятся на суше, практическое обучение - в воде, с применением плавающих устройств. В группе для не умеющих плавать, одновременно должно заниматься не более 10 человек.

13. ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ ДЕТЕЙ В ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЛАГЕРЯХ

13.1. Гигиеническое воспитание детей в лагере проводится медицинским и педагогическим персоналом. Общее руководство этой работой осуществляют начальник лагеря и врач.

Цель гигиенического воспитания детей – закрепить гигиенические навыки и умения, углубить знания, полученные в школе и семье.

13.2. Гигиеническое воспитание детей в детском оздоровительном лагере строится на пропаганде здорового образа жизни. Выбор тематики бесед, проводимых по отрядам (продолжительность не более 15-20 минут), осуществляется с учетом местных условий. Наиболее актуальные из них: предупреждение отравления ядовитыми грибами, растениями, ягодами; профилактика детского травматизма и первая помощь при несчастных случаях; о вреде курения, о вреде алкоголя, о вреде употребления наркотиков; гигиены юношей и девушек, о профилактике венерических заболеваний и СПИДа; правила личной гигиены.

14. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ МЕДИЦИНСКОГО ПЕРСОНАЛА В ДЕТСКОМ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОМ ЛАГЕРЕ

14.1. Методическое руководство и контроль за работой врачей и среднего медицинского персонала оздоровительных лагерей осуществляется руководством Центральных районных (городских) больниц, по месту нахождения ведомств (предприятий) в ведении которых находится лагерь.

14.2. Функциональные обязанности медицинских работников детских оздоровительных лагерей:

1) Проведение организационно-подготовительной работы перед выездом в лагерь:

- предварительный осмотр и проверка готовности лагеря к приему детей, в том числе помещений, территории лагеря, мест купания и занятий спортом, осмотр окружающей местности; обязательное участие в приемке лагеря перед заездом, совместно с представителями ЦГСЭН и всеми заинтересованными и контролирующими организациями;
- оборудование медицинского кабинета и изолятора, оснащение их необходимым набором медикаментов и перевязочного материала, необходимой медицинской документацией, приводятся в приложениях 10, 11, 12.

- проверка медицинских документов (медицинской книжки) на каждого сотрудника детского оздоровительного лагеря в соответствии с действующим приказом МЗ РУз; проведение медицинского осмотра детей перед выездом их в детский оздоровительный лагерь с целью выявления больных; проверка наличия и правильного заполнения медицинских справок; сопровождение детей в детский оздоровительный лагерь и из него;
- контроль за проведением дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных мероприятий в лагере.

2) Лечебно - профилактическая работа медицинского персонала в лагере:

- систематическое наблюдение за состоянием здоровья детей, особенно за детьми с отклонениями в состоянии здоровья (группа риска);
- распределение детей на группы физической подготовленности; информация для начальника лагеря, вожатых, инструкторов по физической культуре и спорту о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- проведение ежедневного амбулаторного приема с целью оказания медицинской помощи заболевшим;
- активное выявление заболевших детей, своевременная их изоляция, организация лечения и ухода за детьми, находящимися в изоляторе;
- госпитализация (по показаниям) заболевших детей в лечебно-профилактические учреждения, закрепленные за детским оздоровительным лагерем, согласно территориальной принадлежности;
- при возникновении несчастных случаев оказание первой медицинской помощи, транспортировки в ближайший стационар;
- немедленная сигнализация в соответствующий отдел здравоохранения и Центры Госсанэпиднадзора о случаях инфекционных заболеваний, организация (совместно с начальником детского оздоровительного лагеря) госпитализации и транспортировки заболевших в больницу;
- осуществление контроля за организацией питания детей: качеством поступающих продуктов, условиями их хранения, соблюдением сроков реализации, качеством готовой пищи, санитарным состоянием и содержанием пищеблока, мытьем посуды, ежедневных осмотров персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания, отбор суточной пробы, подсчет теоретической калорийности;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории лагеря, источников водоснабжения, за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом;
- организация и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- проведение санитарно-просветительной работы с персоналом и детьми;
- проведение игр, викторин, дней здоровья, вечеров вопросов и ответов, организация санитарных постов и руководство их работой;
- медицинский контроль за организацией физического воспитания детей, за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от

пола, возраста и состояния здоровья детей (утренняя гимнастика, плавание, соревнования, спортивные игры, занятия в спортивных секциях, туризм, экскурсии, прогулки и др.);

- систематический контроль за проведением оздоровительных мероприятий, в т.ч. закаливающих процедур - воздушные и солнечные ванны, купание и др.;

- участие в подготовке туристических походов и прогулок (осмотр детей, ознакомление с маршрутом, местами отдыха, проверка одежды, обуви, наличие головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походы;

- ведение медицинской документации, составление отчетов с проведением анализа эффективности пребывания детей в лагере.

14.3. Примерный перечень утвержденной и рекомендуемой медицинской документации для лагеря в соответствии с приказом МЗ РУз приведен в приложении.

15. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЛАГЕРЕЙ

15.1. До въезда детей в лагерь специальная комиссия Хокимията, на территории которого находится ведомство, финансирующее лагерь, состоящая из представителя Центров Госсанэпиднадзора, органов государственного пожарного и технического надзора, профсоюзной и хозяйственной организации, начальника и врача оздоровительного лагеря, представителя Центральной районной больницы проверяет готовность лагеря и составляет соответствующий акт на открытие лагеря.

Текущий санитарный надзор за летним оздоровительным лагерем проводится территориальным органом Госсанэпиднадзора, на территории которого находится лагерь. При этом профилактические дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия проводятся силами районной дезинфекционной станции.

15.2. Запрещается заезд детей в лагерь без разрешения территориального Центра Государственного санэпиднадзора, на основании документов указанных в Ф.№ 317/У откуда выезжают дети. Разрешение на вывоз детей выдается перед началом каждой смены.

Примечание: при размещении спальных помещений в неотапливаемых зданиях выезд детей разрешается при температуре наружного воздуха не ниже 15°C в течении 5 дней (по данным многолетних наблюдений).

15.3. Каждая смена оздоровительного лагеря комплектуется одновременно всеми детьми. Дополнительный прием детей без разрешения органов Госсанэпиднадзора не допускается. Продолжительность смены устанавливается Советом Федерации профсоюзов РУз и ведомством, на балансе которого находится лагерь.

Дни проведения генеральной уборки и санитарной обработки, перерыв между сменами должен быть не менее 2 дней.

15.4. Работники детских оздоровительных лагерей обязаны пройти медицинское обследование в соответствии с действующим приказом МЗ РУз.

15.5. Не допускается прием лиц на работу в пищеблок без прохождения курса гигиенического обучения в Центрах «Здоровья» и отметки об этом в санитарной книжке (санминимум).

15.6. Соблюдение настоящих санитарных правил обеспечивают руководители предприятий, организаций, учреждений, в ведении которых находятся лагеря, а также начальники этих оздоровительных лагерей и председатели профсоюзных организаций. Постоянный контроль за выполнением санитарных правил осуществляет медицинский персонал, периодический - работники территориальных ЦГСЭН. (Статья 9. Закона «О Государственном санитарном надзоре»: «Руководители предприятий, учреждений, организаций, объединений, независимо от их форм собственности, и отдельные лица при проектировании, строительстве, реконструкции объектов, техническом перевооружении предприятий и вводе их в эксплуатацию обязаны соблюдать санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы»).

Состав и площади помещений загородного оздоровительного учреждения.*

Наименование помещений	Площадь в м ²
Помещения административного назначения	
Состав и площади административной группы помещений устанавливаются от числа мест в лагере согласно строительных норм.	
Жилые помещения	
Спальные комнаты	Из расчета 4 м ² на одно место
Комнаты для дневного пребывания	Из расчета 1 помещение на отряд при норме площади 0,9 м ² на одно место
Комната воспитателя	из расчета 9 м ² .
Санитарно-гигиенические помещения	
Умывальные с мойками для ног (раздельно для мальчиков и девочек)	в составе оборудования 2 умывальника и 2 мойки для ног на 20 детей
Туалеты (раздельно для мальчиков и девочек)	в составе оборудования 1 унитаз на 15 девочек, 1 унитаз и 1 писсуар на 20 мальчиков
Кабина личной гигиены девочек	Из расчета 4м ² в составе оборудования: унитаз, гигиенический душ, умывальник
Душевые (раздельно для мальчиков и девочек)	из расчета 2 помещения на отряд при норме площади 1,5 м ² (одна душевая сетка) на 20 детей
Раздевальные при душевых (раздельно для мальчиков и девочек)	из расчета 2 помещения на отряд при норме площади 3 м ² на 20 детей
Бытовые помещения	
Вестибюли-гардеробные с сушильными шкафами	из расчета 1 помещение на жилую секцию при норме площади 0,8 м ² на одно место
Помещение для хранения вещей детей	из расчета 1 помещение на отряд при норме площади 0,2 м ² на одно место
Комната глажения и чистки одежды (для детей)	из расчета 1 помещение на жилую секцию при норме площади 0,2 м ² на одно место
Кладовая чистого белья	из расчета 1 помещение на медицинское отделение при норме площади 0,6 м ² на одно место

Постирочная с сушильным шкафом	из расчета 0,08 м ² на одно место
Гладильная	не менее 2 м ²
Общежитие для сотрудников (обслуживающего персонала)	из расчета 6 м ² на человека. количество проживающих - 3-4 человека
Кладовая грязного белья	не менее 8 м ²
Помещения обслуживания детей	
Обеденный зал	из расчета не менее 1,0 м ² на одно место
Умывальные при обеденных залах	из расчета 1 умывальник на 25 мест (0,04 м ² на одно место в учреждении)
Санитарные узлы раздельно для мальчиков и девочек (при столовой)	из расчета 1 унитаз на 50 девочек и 1 унитаз, 1 писсуар на 75 мальчиков (с умывальниками в шлюзах)
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	площадь - 4 м ²
Производственные помещения столовой	
Раздаточная: при обеденном зале	от 29 м ² до 54 м ² при количестве мест от 300 до 600 и выше
для обслуживания изолятора	не менее 8 м ²
Горячий цех	от 60 м ² до 80 м ² в зависимости от вместимости
Холодный цех	не менее 12 м ²
Мясо-рыбный цех	от 18 м ² до 22 м ² в зависимости от вместимости
Овощной цех и цех обработки зелени	от 10 м ² до 12 м ² в зависимости от вместимости
Цех мучных изделий	не менее 16 м ²
Цех первичной обработки овощей	от 12 м ² до 15 м ² в зависимости от вместимости
Цех первичной обработки яиц	не менее 6 м ²
Буфетная-хлеборезка	не менее 12 м ²
Моечная столовой посуды	от 28 м ² до 40 м ² в зависимости от вместимости
Моечная кухонной посуды	от 12 м ² до 16 м ² в зависимости от вместимости

Комната шефповара	не менее 6 м ²
Помещения приема и хранения продуктов	
Охлаждаемые камеры:	
молочных продуктов, жиров и гастрономии	от 9 м ² до 12 м ² в зависимости от вместимости
фруктов, ягод, напитков	не менее 7 м ²
мяса, рыбы	от 8 м ² до 12 м ² в зависимости от вместимости
отходов	не менее 5,5 м ²
Кладовая сухих продуктов	не менее 12 м ²
Кладовая овощей	не менее 12 м ²
Кладовая суточного запаса продуктов	не менее 20 м ²
Кладовая чистой тары	не менее 11 м ²
Кладовая и моечная тары	не менее 6 м ²
Кладовая инвентаря	не менее 10 м ²
Служебно-бытовые помещения	
Гардеробные персонала	от 18 м ² до 32 м ² в зависимости от вместимости
Комната персонала	не менее 12 м ²
Душевые, уборные, помещения личной гигиены женщин	не менее 12 м ²
Кладовая уборочного инвентаря	не менее 4 м ² (При поэтажном размещении кухни кладовую уборочного инвентаря проектировать на каждом этаже)
Бельевая для чистого белья	не менее 6 м ²
Бельевая для грязного белья	не менее 5 м ²
Помещение для приготовления дезрастворов	не менее 3 м ²
Помещение для санобработки уборочного инвентаря	не менее 3 м ²
Помещения зрелищно-массовой части	
Зрительный зал	из расчета 0,65 м ² на одно место, на 60% вместимости лагеря
Помещения при эстраде (артистические)	не менее 10 м ²

Санитарный узел для участников эстрадных представлений	не менее 3 м ²
Кинопроекционная	не менее 27 м ²
Фойе-игровая-выставочный зал	из расчета 0,6 м ² на одно место в зале
Танцевальный зал (площадка)	из расчета 1,5 м ² на одного посетителя, на 20% вместимости лагеря
Камера уборочного инвентаря	не менее 4 м ²
Санитарные узлы (раздельные для мальчиков и девочек)	от 12 м ² до 18 м ² в зависимости от вместимости
Помещения при крытой универсальной площадке с эстрадой	проектируются неотапливаемыми от 60 м ² до 80 м ² в зависимости от вместимости
помещения при эстраде (артистические)	не менее 20 м ²
санитарный узел для участников эстрадных представлений	не менее 3 м ² (из расчета 1 унитаза и 1 умывальник в шлюзе)
кладовая мебели, бутафории, хранение костюмов	из расчета 0,05 м ² на одно зрительное место

Помещения клубной части

Библиотека	от 30 м ² до 50 м ² в зависимости от вместимости
Игротека (хранение игр)	от 15 м ² до 25,0 м ² в зависимости от вместимости (размещать при фойе-игровой-выставочном зале)

Помещения творческих кружков с подсобными:

технического творчества	не менее 72 м ²
художественного творчества	не менее 72 м ²
Студия для занятий музыкой, пением, танцем, драматического кружка	от 72 м ² до 108 м ² в зависимости от вместимости
Фотолаборатория с помещением для занятий фотокружка и подсобной	не менее 66 м ²
Санитарные узлы (раздельно для мальчиков и девочек)	от 6 м ² до 18 м ² (из расчета по 1 унитазу и 1 умывальнику в шлюзе на лагерь вместимостью 300, 450 мест.

Состав помещений медицинского блока

Комната врача	не менее 12 м ²
---------------	----------------------------

Процедурная	не менее 14 м ²
Комната медсестры	не менее 10 м ²
Изолятор с душевой кабиной и санитарным узлом	не менее 6 м ² на одном место

* Учитывается при проектировании и строительства.

Приложение 1.1

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых ДОЛ

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, холодильные шкафы и холодильники.
Овощной цех	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная машина, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, моечная ванна для обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук.
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, контрольные весы, электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук.
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук.
Помещение для резки хлеба	Производственный стол, хлебобрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук.
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд.

Наименование производственного помещения	Оборудование
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук, бачки для сбора пищевых отходов.
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Комната приема пищи персонала.	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

Приложение 2

Журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок

Дата и время поступ- ления продук- тов	Наиме- нование продукта	Номер доку- мента, подтверж- дающего безопас- ность принятого продукта	Отметка о качестве продукта	Конеч- ный срок реализа- ции продукта	Количество продукта	Подпись лиц, осущест- вляющих приемку продуктов	Приме- чание
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал бракеража готовой продукции

Дата изготовления продукта	Наимено- вание блюда (кулинарного изделия)	Органолеп- тическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации	Подписи членов бракераж- ной комиссии	Приме- чание
1	2	3	4	5	6

**Сроки хранения и реализация
особо скоропортящихся продуктов**

Наименование продукта	Сроки хранения и реализации при температуре +2 - +6° не более, час
Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48
Печень замороженная	48
Печень охлажденная	24
Мясо птицы.	48
Мясо птицы замороженное	72
Колбасы вареные:	
высшего сорта	72
первого сорта	48
Сосиски, сардельки мясные высшего, первого и второго сорта	48
Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин	36
Кефир	36
Простокваша	24
Творог жирный, обезжиренный, диетический	36
Сметана	72
Сырково-творожные изделия	36 при температуре 0 - +2°
Сыры сливочные в коробочках:	
из полистирола и др. полимерных материалов - сладкий и фруктовый,	48
Рыба всех наименований охлажденная	24 при температуре 0 - -2°
Овощи отварные неочищенные	6

СУТОЧНЫЕ НОРМЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЛАГЕРЯХ.

№	Наименование продуктов	Тип лагеря									
		Загородный оздоровительный лагерь					Санаторный лагерь				
		грамм	белки	жиры	углев	ккал	грам.	белки	жиры	углев	ккал
1	Хлеб пшеничный 1-сорт	400	30,4	3,6	199	904,0	350	26,6	3,15	174,1	791
2	Мука пшеничная 1- сорт	10	1,06	0,1	7,32	32,9	20	2,12	0,26	14,64	65,8
3	Мука картофельная	8	0,008	Сл.	6,36	23,92	8	0,008	Сл.	6,36	23,92
4	Крупы	30	3,2	0,38	22,4	99,9	30	3,2	0,38	22,4	99,9
5	Макаронные изделия	45	4,84	0,58	33,36	149,85	45	4,84	0,58	33,36	149,85
6	Сахар	45	-	-	44,91	168,3	55	-	-	54,89	205,7
7	Кондитерские изделия	25	10,85	2,5	19,05	102,25	25	1,85	2,5	19,05	102,25
8	Масло сливочное	45	0,27	37,125	0,405	336,6	45	0,27	37,125	0,405	336,6
9	Масло растительное	15	-	14,985	-	134,85	20	-	19,98	-	179,8
10	Молоко, кисломолочные продукты	500	14,0	16,0	23,5	290	600	16,8	19,2	28,2	348,0
11	Сметана	10	0,28	2,0	0,32	20,6	20	0,56	4,0	0,64	41,2
12	Творог, творожные продукты	40	6,68	3,6	0,52	62,4	60	0,02	5,4	0,78	93,6
13	Сыр, брынза	10	2,34	3	-	37,1	10	2,34	3	-	37,1
14	Мясо, птица	160	22,02	13,76	-	211,2	200	26,56	17,2	-	264,0
15	Колбасные изделия	20	2,46	5,06	-	55,4	20	2,46	5,06	-	55,4
16	Рыба	60	4,08	0,36	-	18,0	60	4,08	0,36	-	18,0
17	Яйцо (шт)	1	5,52	5,52	0,32	62,8	1	5,0	5,52	0,32	62,8
18	Картофель	350	7	0,35	68,95	290,5	400	8	0,4	78,8	332
19	Овощи	400	7,2	-	21,6	112,0	450	8,1	-	24,3	126,0
20	Фрукты, ягоды, соки, витаминизированные напитки	100	0,4	-	11,1	46,0	150	0,6	-	16,95	69
21	Сухие фр., в т.ч. шиповник 5гр	15	0,48	-	10,2	40,95	10	0,32	-	6,8	27,3
22	Чай	0,2	0,04	-	0,012	0,218	0,5	0,1	-	0,03	0,545
23	Какао	2,5	0,6	1,0	0,68	9,3	3,5	0,84	1,4	0,9	13
24	Соль йодированная	10	-	-	-	-	10	-	-	-	-
25	Дрожжи	2	0,25	0,008	0,16	1,7	2	0,25	0,008	0,16	1,7
26	Томат паста	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИТОГО:			103,78	109,1	469,83	3205,4		124,3	124,3	482,34	3435,18

Нормы питания детей в оздоровительных лагерях (граммов в день)

Наименование продуктов	Норма на одного ребенка
Хлеб ржаной	150
Хлеб пшеничный	200
Мука пшеничная	35
Мука картофельная	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия	75
Картофель	400
Овощи, зелень	470
Фрукты свежие	250
Соки	200
Сухофрукты	15
Сахар	75
Кондитерские изделия	25
Кофе (кофейный напиток)	4
Чай	1
Мясо	105
Птица	70
Рыба (сельдь)	110
Колбасные изделия	25
Молоко, кисломолочные продукты	550
Творог	70
Сметана	10
Сыр	12
Масло сливочное	50
Масло растительное	18
Яйцо	1 шт.
Специи	1
Соль	8
Дрожжи	1

Рекомендуемая масса порций (в граммах) для детей

	Масса порции	
	7-10 лет	11-14 лет
ЗАВТРАК		
Каша или овощное блюдо	300	300-400
Кофе (чай, какао)	200	200
ОБЕД		
Салат	60-80	100-150
Суп	300-400	400-450
Мясо, котлета	100-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Компот и др.	200	200
ПОЛДНИК		
Кефир (молоко, простокваша)	200	200
Печенье (выпечка)	40/100	40/100
Фрукты	100	100
УЖИН		
Овощное блюдо, каша	300	400
Чай и др.	200	200
ХЛЕБ НА ВЕСЬ ДЕНЬ:		
Пшеничный 1 сорт	400	400

**Ассортимент основных продуктов питания,
рекомендуемых для использования в
питании детей и подростков
организованных коллективов**

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- баранина нежирная (не чаще 1-2 раз в неделю),
- мясо птицы
- сосиски и сардельки (говяжьи), использование сосисок из свинины возможно лишь в питании школьников при отсутствии говяжьих (не чаще чем 1-2 раза в неделю);
- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.), не чаще 1-2 раз в неделю;
- колбасы варено-копченые (не чаще 1 раза в неделю),
- ветчина из говядины, индейки, кур, нежирных сортов свинины (не чаще 1-2 раз в неделю);

Рыба.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности - при отсутствии творога более высокой жирности) - после термической обработки;
- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
- сметана (10%, 15%, 30% жирности) - после термической обработки;
- кефир;
- йогурты (предпочтительнее: не подвергшиеся термической обработке - "живые", молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;
- сливки (10%, 20% и 30% жирности).

Пищевые жиры:

- сливочное масло (в том числе крестьянское);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное);
- в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограничено для обжаривания в смеси с маргарином;
- маргарин - для выпечки; ограничено для обжаривания (только высшие сорта);

Кондитерские изделия:

- конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные - не чаще одного раза в неделю;

- галеты, печенье, крекеры, вафли, кексы (без ароматизаторов);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- картофель, капуста белокачанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (ограничено для детей младшего школьного возраста), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат-пюре.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы;
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса);
- консервы обеденные (типа "Суп рассольник с говядиной", "Борщ с говядиной", "Каша гречневая с говядиной"; в виде исключения при отсутствии натуральных продуктов);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;
- томаты и огурцы стерилизованные.

Хлеб, крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Коли- чество	Химический состав			Добавить к суточному
	(нетто, г)	белки (г)	жиры (г)	углеводы (г)	рациону или исключить
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой формовой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорта	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель 1 сорта	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель 1 сорта	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный 1 сорта	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой формовой	55	3,1	0,6	17,6	

<i>Замена свежих яблок (по углеводам)</i>					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
<i>Замена молока (по белку)</i>					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина 1 категории	15	2,8	2,1	-	
Говядина 2 категории	15	3,0	1,2	-	
Рыба	20	3,2	0,1	-	
<i>Замена мяса (по белку)</i>					
Говядина 1 категории	100	18,6	14,0	-	
Говядина 2 категории	90	18,0	7,5	-	масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9	1,4	масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	масло - 9 г
Рыба	120	19,2	0,7	-	масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	

<i>Замена рыбы (по белку)</i>					
Рыба	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 категории	85	15,8	11,9	-	масло - 11 г
Говядина 2 категории	80	16,0	6,6	-	масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	масло - 13 г
<i>Замена творога (по белку)</i>					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 категории	90	16,7	12,6	-	масло - 3 г
Говядина 2 категории	85	17,0	7,5	-	
Рыба	100	16,0	0,6	-	масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	масло - 5 г
<i>Замена яйца (по белку)</i>					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 категории	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 категории	25	5,0	2,1	-	
Рыба	35	5,6	0,7	-	

Состав и площади физкультурно-оздоровительных площадок.

Предназначение площадки	Площадь в м ² в зависимости от вместимости лагеря			
	160-240	320-400	480-500	640-800
Спортивное ядро (футбольное поле, беговая дорожка, прыжковые ямы в длину и высоту)	1150	1150	1150	1150
Площадь для волейбола (баскетбола)	360	720	720	1440
Площадка для бадминтона и настольного тенниса	240	480	560	720
Итого:	1750	2350	2430	3310

Рекомендуемый распорядок дня

Элементы распорядка дня	Для детей 7-9 лет	Для детей 10-14 лет
Подъем и уборка постелей	8.00-8.10	8.00-8.10
Утренняя гимнастика	8.10-8.30	8.10-8.30
Водные процедуры	8.30-8.50	8.30-8.50
Утренняя линейка	8.50-9.00	8.50-9.00
Завтрак	9.00-9.30	9.00-9.30
Работа отрядов, звеньев, кружков, участие детей в общественно-полезном труде и др.	9.30-11.10	9.30-11.10
Оздоровительные гигиенические процедуры (воздушные и солнечные ванны, душ, купание), обучение плаванию	11.10-12.30	11.10-12.30
Свободное время	12.30-13.30	12.30-13.30
Обед	13.30-14.30	13.30-14.30
Послеобеденный дневной отдых	14.30-16.00	14.30-16.00
Полдник	16.00-16.30	16.00-16.30
Занятия в кружках, спортивных секциях, разновозрастных группах и объединениях, участие в общелагерных мероприятиях	16.30-18.30	16.30-18.30
Свободное время, тихие игры, индивидуальное чтение	18.30-19.00	18.30-19.00
Ужин	19.00-20.00	19.00-20.00
Вечера, костры и другие отрядные мероприятия.	20.00-20.30	20.00-21.30
Линейка		21.30-21.45
Вечерний туалет	20.30-21.00	21.45-22.00
Сон	21.00-8.00	22.00(22.30) - 8.00

**Перечень необходимого оборудования
процедурного кабинета**

Процедурный кабинет должен иметь:

- шкаф для инструментов и медикаментов;
- термометры, тонометр, электроотсос, шины, баллон для клизмы;
- холодильник для хранения бакпрепаратов с маркированными полками;
- шкаф с набором средств противошоковой терапии;
- медицинскую кушетку, носилки;
- биксы со стерильным материалом;
- стол или шкаф для хранения медицинской документации;
- емкости с дезинфицирующими растворами;
- бактерицидные лампы;
- одноразовые шприцы, шпателя в количестве 10% от численности детей в лагере.

Кроме того, медицинский кабинет оснащается медицинскими весами и ростомером.

**Примерный набор лекарственных средств
для оказания неотложной помощи**

Адреналин гидрохлорид 1%-ный раствор в ампулах по 1 мл
 Димедрол 1%-ный раствор в ампулах по 1 мл
 Супрастин 2%-ный раствор в ампулах по 1 мл
 Кальция глюконат 10%-ный раствор в ампулах по 10 мл
 Кордиамин в ампулах по 1 мл
 Эуфиллин 2,4%-ный раствор в ампулах по 1 мл
 Натрия хлорид - изотонический раствор для инъекций 0,9%.
 Анальгин 50%-ный раствор по 1 мл
 Атропина сульфат 0,1%-ный раствор в ампулах по 1 мл
 Кофеин-бензонат натрия 10%-ный раствор в ампулах по 1 мл
 Глюкоза 40%-ный раствор в ампулах по 1 мл
 Мезатон 1%-ный раствор в ампулах по 1 мл
 Новокаиномид 10%-ный раствор в ампулах по 5 мл
 Строфантин К 0,05%-ный раствор в ампулах по 1 мл
 Раствор аммиака 10%-ный
 Настойка валерианы
 Новокаин 2%-ный раствор в ампулах по 1 мл
 Эфедрин гидрохлорид 5%-ный раствор по 1 мл
 Теофедрин в таблетках
 Изадрин 0,5%-раствор во флаконах по 25 мл
 Дипразин в таблетках по 0,025
 Преднизалон 3%-ный раствор в ампулах по 1 мл или в таблетках по 0,05
 Супрастин в таблетках по 0,025.
 Противозмеиная сыворотка
 Поливалентная вакцина от укусов ядовитых насекомых

**Рекомендуемый набор медикаментов
и перевязочного материала из расчета
на 100 детей в одну смену**

Бинты стерильные и нестерильные	50 шт.
Пакеты индивидуальные перевязочные	10 шт.
Салфетки стерильные 10х16	10 уп.
Марля	10 м
Вата белая медицинская	750 г
Бумага компрессная	10 листов
Лейкопластырь (2 см, 5 см)	4 катушки
Спиртовой раствор йода 5%-ный	10 мл
Раствор перекиси водорода 3%-ный	300 мл
Раствор бриллиантовый зелёный 1%-ный	100 мл
Нитрофунол в таблетках	10 таб.
Фурациллин в таблетках	10 таб.
Сода двууглекислая (столовая)	100 г.
Жидкость Кастелляни	100 мл
Кордиамин капли	20 мл
Зубные капли "Дента"	20 мл
Спирт этиловый 70%	150 мл
Спирт нашатырный	100 мл
Спирт борный 3%-ный	50 мл
Кофеин 10%-ный - 1,0 в ампулах	5 амп.
Кордиамин 1,0 в ампулах	3 амп.
Адреналина гидрохлорид 0,1%-ный - 1,0 в ампулах	5 амп.
Строфантин 0,05%-ный - 1,0 в ампулах	2 амп.
Корглюкон 0,06%-ный - 1,0 в ампулах	2 амп.
Преднизолон 30 мг в ампулах	2 амп.
Кальция глюконат 10%-ный в ампулах	5 амп.
Називин в каплях	2 фл.

Димедрол 1%-ный - 1,0 в ампулах	5 амп.
Анальгин 50%-ный - 1,0 в ампулах	5 амп.
Эуфиллин 24%-ный - 1,0 в ампулах	5 амп.
Магнезия сернокислая 25%-ный - 5,0 в ампулах	10 амп.
Эфедрин 5%-ный - 1,0 в ампулах	3 амп.
Парацетамол 0,2 в таблетках	5 упак.
Таблетки от кашля	2 упак.
Мукалтин	2 упак.
Валидол в таблетках	10 таб.
Мазь тетрациклиновая 10,0 глазная	2 упак.
Вазелин борный 25,0	2 упак.
Ингалипт	2 фл.
Сульфадиметаксин 0,5 в таблетках	30 таб.
Бисептол (Гросептол)	
Левомецетин 0,25 % глазные капли	2 флак.
Фуразолидон	10 табл.
Смекта	10 пачек
Регидрон	10 пачек
Активированный уголь	20 пачек
Эритромицин 250 мг	20 таб.
Амоксициллин 250 мг	30 табл.
Новокаин 0,25% и 0,5% - 5мл в ампулах	20 амп.
Дицинон в ампулах	5 амп.
Но-шпа в ампулах и в таблетках	10 амп. и 20 таб.
Магния сульфат в порошке	100 мг
Масло вазелиновое	100 мл
Ампициллин 250000 ЕД для инъекций	8 фл.
Новокаин 0,5-0,25%-ный - 5 мл в ампулах	20 амп.
Магния сульфат в порошке	100 г
Масло вазелиновое	100 мл
Левомеколь мазь	1 тубик

Горчичники	50 шт.
Аскорбиновая кислота с глюкозой	100 шт.
Аскорутин 0,05 в таблетках	100 шт.
Дистиллированная вода	5 амп.
Физиологический раствор	5 амп.
Шприцы одноразовые	2,0 - 10 шт. 5,0 - 10 шт. 10,0 - 5 шт.

СПРАВКА

На школьника, отъезжающего в детский оздоровительный лагерь.

1. Фамилия _____ Имя _____
2. Возраст _____ 3. Домашний адрес _____
_____ телефон _____
4. № школы _____ класс _____ район _____
_____ № поликлиники _____
5. Перенесенные инфекционные заболевания (корь, скарлатина, коклюш, эпид, паротит, вирусный гепатит, ветряная оспа, дизентерия, тифопаратифозные заболевания).
6. Состояние здоровья (если состоит на диспансерном учете, указать диагноз) _____

7. Физическое развитие _____
8. Рекомендуемый режим _____
9. Физкультурная группа _____
10. Сведения и прививки против столбняка и кори _____

11. Сведения об инфекционном контакте _____
12. Лабораторные анализы _____
кал на я/г _____
кровь общ. _____
моча общ. _____

_____ 20__ г.
Дата выдачи справки

Подпись врача _____

Состояние здоровья школьника и перенесенные заболевания во время пребывания в лагере.

Подпись врача лагеря _____

Справка подлежит возвращению в школу по месту учебы.

<p>МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РУЗ</p> <p>Название учреждения _____</p>		<p>МЕДИЦИНСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ФОРМА №316/У УТВЕРЖДЕНА МИНЗДРАВом РУЗ 26.06.2006. №287.</p>
--	--	--

А К Т
по приему оздоровительного учреждения _____
от « _____ » _____ 200__ г.

Организация _____
(наименование, адрес)

Комиссия в составе: _____

произвели прием оздоровительного учреждения _____

1. Оздоровительное учреждение расположено (подробный адрес, удаленность от железной дороги, населенного пункта, больницы) _____

2. Подъездные пути (шоссе, проселочная дорога) _____

3. Оздоровительное учреждение (стационарное или арендованное – подчеркнуть) с какого года функционирует _____

4. Расчетная вместимость учреждения _____
количество смен _____

5. Площадь в квадратных метрах на одного ребенка в спальне _____

6. Наличие основных и вспомогательных помещений для дневного пребывания, для работы кружков, клуба, эстрады, для хранения чемоданов, умывальных, туалетов, сушки одежды и обуви, для чистки одежды и обуви и др. _____

Столовые: число посадочных мест в обеденном зале _____

площадь на одно посадочное место _____

Необходимый набор помещений (их площадь): при обеденном зале _____

Производственные, складские, технические помещения и помещения персонала _____

наличие подводки холодной и горячей воды к моечным ваннам _____

обеспеченность инвентарем, оборудованием, посудой _____

7. Характеристика стадиона, спортплощадок _____

8. Условия хранения продуктов (скоропортящихся, сухих овощей) _____

источники холода (холодильные: камеры, бытовые холодильники) их температурный режим _____

Наличие транспорта и специальной тары для перевозки продуктов _____

9. Помещения медицинского назначения (площадь):

ожидальня (навес) _____

кабинет врача-смотровая _____

процедурная _____

кабинет медицинской сестры _____ уборная с умывальником _____

10. Изолятор: палата (число, площадь) _____

число коек _____ наличие боксированных палат _____

подсобные помещения (какая площадь) _____

их оборудование _____

11. Наличие бани _____ душевых гигиенических _____
(число рожков) _____ кабины личной гигиены девочек _____
прачечной _____ постирочной _____

12. Водоснабжение: центральное водоснабжение, артезианская скважина, шахтный колодец _____

дебит воды _____ количество воды на 1 человека в сутки _____

наличие питьевых фонтанчиков _____

13. Канализация полная или частичная _____

14. Освещение помещений _____

территории _____

15. Территория оздоровительного учреждения: площадь _____

ограждение _____ благоустройство и оборудование _____

16. Наличие водоемов и организация места купания _____

17. Обще лагерная линейка _____

линейка для _____

площадка для костра _____

Заключение: _____

Главный врач территориального ЦГСЭН _____

Дата: _____ « _____ » _____ подпись: _____ печать: _____

Министерство здравоохранения Республики Узбекистан	Код учреждения по ОКОП _____
Название учреждения	МЕДИЦИНСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ФОРМА №316/У УТВЕРЖДЕНА МИНЗДРАВом РУЗ 26.06.2006. №287.

РАЗРЕШЕНИЕ НА ВЫВОЗ ДЕТЕЙ В ДЕТСКИЙ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЙ ЛАГЕРЬ

«___» _____ 20__ г.

ЦГСЭН (территория) _____

Лагерь _____
(название)

(адрес)

Разрешает на вывоз детей в ДОЛ.

Количество детей в смену _____

Разрешение выдается на основании следующих документов:

1. Акт приемки от «___» _____ 20__ г.
2. Анализы лабораторных исследований воды «___» _____ 20__ г.
3. Разрешение территориального ЦГСЭН, где расположен ДОЛ _____

4. Кол-во работников по списку _____

Мед осмотр сотрудников по следующим документам: _____

Мед осмотр _____,

Венеролог _____,

Анализ крови _____,

(на что)

5. На бациллоносительство _____,

Флюорография _____,

Проф.прививки _____,

6. Сведения о проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации на территории и в помещениях ДОЛ _____.

7. Заключение о техническом состоянии зданий _____,

8. Заключение о пожарной безопасности _____

Дата вывоза детей «___» _____ 20__ г.

Главный Государственный санитарный врач _____

Подпись