Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование Российской Федерации

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

2.4.4. ГИГИЕНА. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ.
ДЕТСКИЕ ВНЕШКОЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ.
ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.4.4.3155—13

Издание официальное

Москва • 2014

gost.e-ecolog.ru

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

2.4.4. ГИГИЕНА. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ.
ДЕТСКИЕ ВНЕШКОЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ.
ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.4.4.3155—13

ББК 51.28я8
С18

С18 **Санитарно**-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2014.—50 с.

ISBN 978—5—7508—1287—5

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (И. В. Брагина, Г. В. Яновская, В. Н. Брагина, Н. А. Федотова); «НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков» ФБГУ «Научный центр здоровья детей» РАМН (В. Р. Кучма, Л. М. Сухарева, М. И. Степанова, Б. З. Воронова, А. С. Седова, Н. О. Березина, Ж. Ю. Горелова, В. Ю. Иванов); ФГБУ «НИИ питания» РАМН (И. Я. Конь, С. А. Димитриева, З. Г. Ларионова) при участии Управления Роспотребнадзора по Омской области (И. И. Новикова), Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю (М. И. Сорокина), Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю (Е. В. Михальская), Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю (Н. Н. Борисюк), Управления Роспотребнадзора по Московской области (Е. В. Черныш), ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области» (О. И. Денисова), Новосибирского государственного педагогического университета (Н. С. Данилкова), Совета Челябинского регионального отделения МОО «Содействие детскому отдыху» (А. А. Денисов), Совета Пермского регионального отделения МОО «Содействие детскому отдыху» (В. Н. Долгих), ГАУСО Московской области «Подмосковный социально-оздоровительный центр» (В. Н. Корчагин), Санкт-Петербургской общественной организации руководителей и организаторов детского отдыха и оздоровления «Ассоциация «Взрослые и дети» (С. Г. Петрова), МОО «Содействие детскому отдыху» (Г. С. Суховейко), ООО «Артек тур» (А. И. Рябинин).

2. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 декабря 2013 г. № 73.

3. Зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 18 апреля 2014 г., регистрационный номер 32024.

4. Введены в действие по истечении десяти дней после дня их официального опубликования в «Российской газете» одновременно на всей территории Российской Федерации.

5. С момента вступления в силу СанПиН 2.4.4.3155—13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» утратили силу СанПиН 2.4.4.1204—03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей».

ББК 51.28я8

© Роспотребнадзор, 2014
© Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2014

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

27.12.2013 Москва № 73

Об утверждении СанПиН 2.4.4.3155—13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; № 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; № 52 (ч. 1), ст. 5498; 2007, № 1 (ч. 1), ст. 21; № 1 (ч. 1), ст. 29; № 27, ст. 3213; № 46, ст. 5554; № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; № 29 (ч. 1), ст. 3418; № 30 (ч. 2), ст. 3616; № 44, ст. 4984; № 52 (ч. 1), ст. 6223; 2009, № 1, ст. 17; 2010, № 40, ст. 4969; 2011, № 1, ст. 6; № 30 (ч. 1), ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596; № 50, ст. 7359; 2012, № 24, ст. 3069; № 26, ст. 3446; 2013, № 30 (ч. 1), ст. 4079; № 48, ст. 6165) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953)

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.3155—13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» (приложение).

2. Считать утратившими силу санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.1204—03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17 марта 2003 г. № 20 (зарегистрированы в Минюсте России 21 марта 2003 г., регистрационный номер 4303).

Врио Главного государственного
санитарного врача Российской Федерации А. Ю. Попова

Содержание

I. Общие положения и область применения 6
II. Требования к земельному участку при размещении детского оздоровительного лагеря 9
III. Требования к территории детского оздоровительного лагеря 10
IV. Требования к зданиям, помещениям и оборудованию 12
V. Требования к водоснабжению и канализации 15
VI. Требования к отоплению, вентиляции и воздушно-тепловому режиму в помещениях 17
VII. Требования к естественному и искусственному освещению и инсоляции 18
VIII. Требования к оборудованию столовой, инвентарю, посуде 18
IX. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий 23
X. Требования к организации питания детей 29
XI. Требования к режиму дня 32
XII. Требования к санитарному содержанию помещений и территории детских оздоровительных лагерей 34
XIII. Требования к выполнению санитарных правил и организации работы медицинского персонала 36
Приложение 1. Рекомендуемый перечень оборудования столовой 37
Приложение 2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую (образец) 38
Приложение 3. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (образец) 38
Приложение 4. Журнал проведения витаминизации блюд (образец) 39
Приложение 5. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (образец) 39
Приложение 6. Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей 40
Приложение 7. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков для детей 42
Приложение 8. Рекомендуемые объемы блюд для детей различных возрастных групп, г, мг 44
Приложение 9. Примерное меню (образец) 45
Приложение 10. Технологическая карта (образец) 46
Приложение 11. Таблица замены продуктов по белкам и углеводам 47
Приложение 12. Рекомендации по организации воздушных и солнечных ванн 49
Приложение 13. Журнал здоровья (образец) 50

Приложение

УТВЕРЖДЕНЫ
постановлением Главного
государственного санитарного
врача Российской Федерации
от 27 декабря 2013 г. № 73

2.4.4. ГИГИЕНА. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ.
ДЕТСКИЕ ВНЕШКОЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ.
ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.3155—13

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей летнего, сезонного и круглогодичного функционирования (далее – детские оздоровительные лагеря).

Санитарные правила направлены на обеспечение отдыха, оздоровления и укрепление здоровья детей, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, в период пребывания их в детских оздоровительных лагерях.

1.2. Настоящие санитарные правила распространяются на все виды детских оздоровительных лагерей, в том числе на организации, деятельность которых связана с организацией детского отдыха и оздоровления детей на базе санаториев, санаториев-профилакториев, домов отдыха и других.

1.3. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительст-

вом, реконструкцией, организацией и эксплуатацией детских оздоровительных лагерей.

Ранее построенные здания детских оздоровительных лагерей в части архитектурно-планировочных решений эксплуатируются в соответствии с проектом, по которому они были построены.

Настоящие санитарные правила не распространяются на объекты детских оздоровительных лагерей, находящиеся в стадии проектирования, строительства, реконструкции и ввода в эксплуатацию на момент вступления в силу настоящих санитарных правил.

1.4. При организации детских оздоровительных лагерей санаторного типа (или санаторных смен) необходимо руководствоваться настоящими санитарными правилами и санитарно-эпидемиологическими правилами, предъявляющими санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев*.

1.5. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора**.

1.6. Юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с эксплуатацией детских оздоровительных лагерей, необходимо в срок не позднее, чем за 2 месяца до открытия оздоровительного сезона, поставить в известность органы, осуществляющие функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, о планируемых сроках открытия детских оздоровительных лагерей, режиме функционирования (датах начала и окончания каждой смены), планируемом количестве детей в каждой смене, сроках проведения дератизационных, дезинсекционных мероприятий и акарицидных (противоклещевых) обработок.

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

---

* Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 № 21 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2843—11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев» (зарегистрированы Минюстом России 24.03.2011, регистрационный номер 20279).

** Постановление Правительства Российской Федерации от 5.06.2013 № 476 «О вопросах государственного контроля (надзора) и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 24, ст. 2999).

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

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

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

1.9. Детский оздоровительный лагерь в день заезда детей комплектуется поотрядно.

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

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

1.11. Продолжительность смен в детском оздоровительном лагере составляет:

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

---

* Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный номер 22111) с изменениями, внесенными приказом Минздрава России от 15.05.2013 № 296н (зарегистрирован Минюстом России 3.07.2013, регистрационный номер 28970).

** Приказ Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» (признан не нуждающимся в государственной регистрации письмом Минюста России от 17.02.2011, регистрационный номер 01/8577-ДК).

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

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

Продолжительность смен в осенние, зимние и весенние каникулы рекомендуется на срок не менее 7 дней.

При организации отдыха и оздоровления детей на базе других стационарных загородных организаций не допускается совместное проживание, питание, пребывание в общих местах пользования детей и взрослых.

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

II. Требования к земельному участку при размещении детского оздоровительного лагеря

2.1. Земельный участок для детского оздоровительного лагеря размещается за пределами промышленных объектов и производств, санитарно-защитных зон промышленных объектов и производств, первого пояса зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения, санитарных разрывов от автомагистралей, автостоянок, объектов железнодорожного транспорта, маршрутов взлета и посадки воздушного транспорта.

При проектировании детского оздоровительного лагеря отвод участков под строительство осуществляется с учетом розы ветров и наветренной стороны от источников шума и загрязнений атмосферного воздуха.

2.2. Содержание вредных веществ в атмосферном воздухе, уровни электромагнитных излучений, шума, вибрации, инфразвука, ионизирующего излучения на участке строительства детского оздоровительного лагеря не должны превышать гигиенические нормативы, установленные для помещений жилых, общественных зданий и территории жилой застройки; почва должна соответствовать гигиеническим требованиям,

предъявляемым к содержанию потенциально опасных для человека веществ в почве.

2.3. Вновь строящиеся детские оздоровительные лагеря рекомендуется размещать в лесных, лесопарковых массивах на обособленных земельных участках.

2.4. Через участок детского оздоровительного лагеря не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения (водоснабжения, канализации, теплоснабжения, электроснабжения).

На сложных рельефах местности предусматривается отвод паводковых и ливневых вод от участка для предупреждения его затопления и загрязнения.

III. Требования к территории детского оздоровительного лагеря

3.1. Территорию детского оздоровительного лагеря по периметру рекомендуется ограждать забором и полосой зеленых насаждений или другим ограждением естественного происхождения. Озеленение деревьями и кустарниками проводится с учетом климатических условий.

Территорию рекомендуется озеленять из расчета 50 % площади территории, свободной от застройки. Для районов Крайнего Севера допускается снижение озеленения до 20 % площади территории, свободной от застройки.

Не допускается на территории высаживать колючие кустарники, а также зеленые насаждения, дающие мелкие семена и ядовитые плоды.

3.2. Территория детского оздоровительного лагеря должна иметь наружное электрическое освещение. Уровень искусственной освещенности во время пребывания детей на территории должен быть не менее 10 лк на уровне земли в темное время суток в местах возможного нахождения детей.

3.3. Территория детского оздоровительного лагеря планируется с учетом принципа функционального зонирования, выделением соответствующих зон, в зависимости от их функционального назначения. На территории выделяются следующие зоны: зона проживания, зона физкультурно-оздоровительных сооружений и зона хозяйственного и технического назначения. Для зонирования территории могут использоваться зеленые насаждения.

3.4. В зоне проживания располагаются спальные корпуса, столовая, помещения медицинского назначения, помещения культурно-массового и административно-бытового назначения, а также площадки для отдыха и игровые площадки.

3.5. Зона физкультурно-оздоровительных сооружений включает площадки для занятий физкультурой, оборудованные с учетом возраста детей.

Покрытие спортивных площадок должно быть травяным, с утрамбованным грунтом, беспыльным, либо выполненным из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.

Для организации физкультурно-оздоровительных мероприятий допускается использовать парки отдыха, зеленые массивы, бассейны, спортивные сооружения.

3.6. На территории зоны хозяйственного и технического назначения размещаются: сооружения водоснабжения, котельная и насосная с водонапорным баком (при наличии), гараж, автостоянка для хозяйственных машин, а также другие хозяйственные и технические постройки.

Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны устанавливаются раздельные контейнеры с плотно закрывающимися крышками. Их располагают на площадках с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров. Расстояние от контейнеров до жилых зданий, мест отдыха, игровых и физкультурных площадок, сооружений водоснабжения должно быть не менее 25 м. Площадка оборудуется с трех сторон ветронепроницаемым ограждением, превышающим высоту используемых контейнеров.

3.7. Въезды и входы на территорию детского оздоровительного лагеря, проезды, дорожки к зданиям, хозяйственным постройкам, контейнерным площадкам для сбора мусора оборудуются ровным твердым покрытием.

3.8. Для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов на территории строящихся и реконструируемых детских оздоровительных лагерей предусматриваются мероприятия по созданию доступной (безбарьерной) среды.

3.9. Перед открытием детского оздоровительного лагеря необходимо организовать и провести противоклещевую (акарицидную) обработку его территории и мероприятия по борьбе с грызунами в целях профилактики клещевого энцефалита, клещевого боррелиоза и геморрагической лихорадки с почечным синдромом и других инфекционных болезней. После проведения обработок должен быть проведен контроль качества проведенных обработок против клещей и грызунов.

Акарицидная (противоклещевая) обработка территории детских оздоровительных лагерей проводится по результатам энтомологической оценки.

Использование территории парков и других зеленых массивов возможно только после проведения энтомологического обследования и проведения противоклещевой обработки данной территории.

IV. Требования к зданиям, помещениям и оборудованию

4.1. При проектировании детских оздоровительных лагерей здания для проживания детей должны иметь этажность не выше двух.

4.2. Входы в здания круглогодичного функционирования оборудуются тамбурами или воздушно-тепловыми завесами.

4.3. Не допускается использование цокольных этажей и подвальных помещений для размещения детей, проведения кружковой работы, размещения помещений медицинского назначения, спортивных, танцевальных и актовых залов для детей, за исключением оборудования тира для стрельбы.

4.4. Площадь спальных помещений предусматривается из расчета не менее 4 $м^2$ на ребенка.

Во вновь строящихся зданиях вместимость спальни должна быть не более 5 мест.

4.5. При проектировании зданий детских оздоровительных лагерей высота жилых помещений и система вентиляции должны обеспечивать гигиенически обоснованные показатели воздухообмена.

4.6. Набор и площади помещений для кружковых занятий и секций должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям дополнительного образования детей.

Площади и оборудование помещений, в которых используются персональные компьютеры, должны соответствовать гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы на них.

4.7. Спальные комнаты должны быть отдельными для мальчиков и девочек и оборудованы стационарными кроватями.

В каждой спальне рекомендуется устанавливать тумбочки, стулья (табуреты), стол, шкаф (шкафы) для хранения одежды и обуви.

Мебель должна иметь покрытие, позволяющее проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

4.8. Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрацем с наматрасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простынёй, пододеяльником) и 3 поло-

тенцами (для лица, ног и банное). Общее количество комплектов постельного белья, наматрасников и полотенец (для лица, ног, банное) должно быть не менее 2 комплектов на одного ребенка, отдыхающего в смену.

4.9. Окна помещений спален оборудуются солнцезащитными устройствами (типа жалюзи) или шторами.

4.10. В помещениях столовой, спален, игровых, медицинского назначения устанавливаются москитные сетки на окна и распашные двери или проводятся другие мероприятия, направленные на предотвращение проникновения насекомых в помещения.

4.11. В зданиях для проживания детей обеспечиваются условия для просушивания верхней одежды и обуви, стирки и глажения.

Набор помещений спального корпуса включает: спальные комнаты; комнаты воспитателя; помещения для дневного пребывания детей; умывальные с мойками для ног; душевые с раздевальными отдельно для мальчиков и девочек; помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов – одно на отряд (или жилой корпус); помещение постирочной, оборудованной подводкой воды, сливом, тазами для стирки вещей и скамьями; помещение гладильной; помещение для сушки одежды и обуви; место для хранения обуви, оборудованное полками или стеллажами.

4.12. Помещения санитарно-бытового назначения для детей предусматриваются раздельными для мальчиков и девочек. Каждая туалетная комната оборудуется умывальниками и туалетными кабинами с дверями.

Рекомендуется предусматривать комнаты личной гигиены девочек, оборудованные гибким шлангом, умывальником, поддоном, сливом.

Во вновь строящихся зданиях оборудуются помещения санитарно-бытового назначения из расчета: туалетные – не менее 2 унитазов на 16 девочек; 1 унитаз и 1 писсуар на 16 мальчиков; душевые – душевыми кабинами – не менее 1 рожка (сетки) на 16 человек; умывальные – не менее 1 умывальника на 5 человек и не менее 2 ногомоек на 16 человек; рекомендуется предусматривать комнаты личной гигиены девочек.

Во вновь строящихся зданиях туалеты и душевые кабины рекомендуется оборудовать при каждом спальном помещении.

4.13. Туалеты оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, электро- или бумажными полотенцами. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы оборудуются сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.14. Стирка личных вещей проводится в постирочных или в умывальных комнатах в специально выделенных и промаркированных для этих целей тазах. Помещения постирочных оборудуются подводкой воды, сливом, скамьями.

4.15. Помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов оборудуется поддоном и подводкой к нему воды, сливом; при отсутствии помещения выделяется шкаф (или место) для хранения уборочного инвентаря.

Уборочный инвентарь и дезинфицирующие средства хранятся в недоступном для детей месте.

4.16. При проектировании помещений медицинского назначения (медицинского пункта) предусматриваются палаты для временной изоляции больных (изолятор).

В медицинском пункте предусматриваются помещения: кабинет врача площадью не менее 10,0 м^2; процедурный кабинет площадью не менее 12,0 м^2; комната медицинской сестры не менее 10,0 м^2, помещение для приготовления дезинфицирующих растворов и хранения уборочного инвентаря, предназначенного для помещений медицинского назначения, туалет с умывальником.

В изоляторе предусматриваются не менее двух палат (для капельных и кишечных инфекций), площадью из расчета на 1 место не менее 6 м^2. В составе помещений изолятора предусматриваются: туалет с раковиной для мытья рук, а также буфетная площадью не менее 6 м^2 с 2 моечными раковинами для мойки посуды.

4.17. При строительстве и эксплуатации бассейна должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов.

4.18. Потолки, стены и полы всех помещений должны быть гладкими, без нарушения целостности, признаков поражения грибком и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

Потолки, стены и полы производственных и складских помещений столовой, постирочной, гладильной, санитарно-бытовых помещений (душевые, туалетные, умывальные с ногомойками, комнаты гигиены девочек и другие) выполняются влагостойкими материалами, позволяющими проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.19. В производственных и складских помещениях столовой, постирочной, гладильной, санитарно-бытовых помещений (душевые, туалетные, умывальные с ногомойками, комнаты гигиены девочек) отделка стен проводится влагостойкими материалами на высоту не менее 1,8 м.

Полы в производственных помещениях столовой и душевых оборудуются сливными трапами с уклонами к отверстиям трапов.

4.20. Отделка помещений медицинского пункта должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность*.

4.21. Используемые строительные и отделочные материалы должны быть безвредными для здоровья человека. Материалы для внутренней отделки должны быть устойчивыми к проведению уборки влажным способом и обработки дезинфицирующими средствами.

4.22. В период работы детского оздоровительного лагеря не допускается проведение текущего и капитального ремонтов в местах пребывания детей.

4.23. Для создания условий пребывания детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов в детских оздоровительных лагерях при строительстве и реконструкции предусматриваются мероприятия по созданию доступной (безбарьерной) среды, обеспечивающие свободное передвижение детей в зданиях и помещениях.

V. Требования к водоснабжению и канализации

5.1. Вновь строящиеся и реконструируемые здания детских оздоровительных лагерей оборудуются централизованными системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и канализации в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения.

5.2. Вода хозяйственно-питьевого назначения должна отвечать по показателям безопасности гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

5.3. Собственный источник водоснабжения должен отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к источникам водоснабжения для питьевого назначения.

5.4. Подводка холодной и горячей воды предусматривается в помещения медицинского назначения, столовой, туалеты, душевые, умывальные с ногомойками, комнаты гигиены девочек, умывальные перед обеденным залом, постирочную, помещения для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов.

---

* СанПиН 2.1.3.2630—10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 № 8 (зарегистрированы в Минюсте России 9.08.2010 № 18094).

5.5. Для помещений медицинского назначения, производственных помещений столовой, душевых, умывальных с ногомойками, комнат гигиены девочек, умывальных перед обеденным залом, постирочной, помещений для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов предусматривается установка резервных водонагревателей.

5.6. Системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и канализации должны находиться в исправном состоянии.

5.7. Устройство хозяйственно-бытовой канализации следует предусматривать в жилых корпусах, помещениях столовой, помещениях медицинского назначения, физкультурно-оздоровительного, культурно-массового назначения, служебно-бытовых помещениях, прачечной, душевой, а также в отдельно стоящих туалетах и умывальных.

5.8. Очистка и обеззараживание хозяйственно-бытовых сточных вод должны осуществляться на общегородских или локальных канализационных очистных сооружениях.

5.9. Моечные и производственные ванны в столовой подключаются к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки.

5.10. При проектировании и реконструкции детских оздоровительных лагерей в неканализованных районах здания оборудуются внутренними системами канализации со спуском сточных вод в локальные системы канализации.

5.11. На территории детских оздоровительных лагерей допускается использование надворных туалетов выгребного типа, канализованных надворных туалетов и стационарных биотуалетов, обеспеченных искусственным освещением. В туалете или около туалета предусматриваются условия для мытья рук с мылом. Мыло должно быть постоянно.

Надворные туалеты выгребного типа оборудуются надземной частью строения и водонепроницаемым выгребом. Глубина выгреба от поверхности земли рассчитывается в зависимости от уровня стояния грунтовых вод, но не менее 1 метра. Не допускается заполнение выгреба более $^{2}/_{3}$ объема.

Туалеты устанавливаются на расстоянии не менее 25 м от жилой зоны и столовой и не менее 50 м от места купания. Не допускается устройство и использование надворных туалетов без крыши (навеса) и экранов-перегородок.

VI. Требования к отоплению, вентиляции и воздушно-тепловому режиму в помещениях

6.1. Системы отопления, вентиляции и/или кондиционирования воздуха должны обеспечивать нормируемые параметры микроклимата и воздушной среды помещений детских оздоровительных лагерей.

6.2. Во вновь строящихся детских оздоровительных лагерях предусматривается централизованное или автономное отопление.

При установке ограждений на отопительные приборы используемые материалы должны отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям безопасности.

Не допускается использование обогревателей с инфракрасным излучением в помещениях для пребывания детей.

6.3. Оптимальная температура воздуха: в спальных помещениях составляет 20—24 °С, допустимая – не ниже 18 °С; в столовой, рекреациях, вестибюле, помещениях культурно-массового назначения и для занятий 18—24 °С; спортивных залах – 17—20 °С, душевых – не менее 25 °С.

В помещениях медицинского назначения параметры микроклимата устанавливаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.

В помещениях плавательных бассейнов параметры микроклимата принимаются в соответствии с гигиеническими требованиями к устройству и эксплуатации плавательных бассейнов.

6.4. В помещениях для пребывания детей показатель относительной влажности воздуха должен составлять 40—60 %, скорость движения воздуха – не более 0,1 м/с.

6.5. Все помещения должны ежедневно неоднократно проветриваться.

Не допускается в присутствии детей сквозное проветривание санитарно-бытовых помещений, а также помещений спальных комнат, помещений для дневного пребывания детей, музыкальных, спортивных залов и других, в том числе проветривание их через туалетные комнаты.

Проветривание проводится через фрамуги и форточки. В помещениях спален в холодное время года проветривание проводится перед сном. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года. Широкая односторонняя аэрация всех помещений в теплое время года допускается в присутствии детей.

Площадь фрамуг и форточек, используемых для проветривания, должна составлять не менее $^{1}/_{50}$ площади пола.

6.6. Замена оконных блоков не должна приводить к снижению естественного освещения помещений и препятствовать проведению проветривания.

VII. Требования к естественному и искусственному освещению и инсоляции

7.1. Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях детских оздоровительных лагерей должны соответствовать гигиеническим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

7.2. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема. Зашторивание окон в спальных помещениях допускается лишь во время сна детей, в остальное время шторы должны быть раздвинуты в целях обеспечения инсоляции помещения.

7.3. В качестве источников искусственного освещения в жилых помещениях, помещениях медицинского назначения, кружковой деятельности, столовой применяются люминесцентные лампы или лампы с аналогичными светотехническими характеристиками со светорассеивающей арматурой; для помещений столовой, прачечной, душевых и бани – с влагозащитной арматурой. Не используются в одном помещении в качестве общего освещения одновременно лампы разного типа.

В спальных корпусах дополнительно предусматривается дежурное (ночное) освещение.

7.4. Для рационального использования искусственного света и равномерного освещения помещений рекомендуется использовать отделочные материалы и краски, создающие матовую поверхность, светлых тонов.

7.5. Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы собираются и хранятся в специально выделенном помещении и вывозятся с соблюдением требований по обращению с ртутьсодержащими отходами.

VIII. Требования к оборудованию столовой, инвентарю, посуде

8.1. Устройство, содержание и организация работы столовой в части объемно-планировочных и конструктивных решений, санитарно-технического обеспечения, требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды, формированию примерного меню, условий и технологии изготовления блюд, требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, соблюдению правил личной гигиены и прохождению

медицинских осмотров персоналом столовой, хранению и перевозке пищевых продуктов, ежедневному ведению обязательной документации (бракеражные журналы, журнал здоровья и другие) должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях и настоящим санитарным правилам.

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

При строительстве и реконструкции столовой количество посадочных мест в обеденном зале принимается из расчета не менее 1,0 $м^2$ на одно место.

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

При строительстве и реконструкции столовой рядом с обеденным залом предусматриваются туалеты раздельные для мальчиков и девочек, оборудованные унитазами и раковинами для мытья рук.

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

Для вытирания рук допускается использование бумажных полотенец (салфеток) или электрополотенец.

Мыло и полотенца около раковин для мытья рук должны быть в наличии постоянно.

8.4. Столовая оборудуется необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать согласно прилож. 1.

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

8.5. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготавливаются из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

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

Производственные столы, кухонная посуда, оборудование, инвентарь должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

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

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

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

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

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

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

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

• для кипячения молока используется отдельная посуда;

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

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

8.7. Технологическое оборудование, моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды, являющиеся источниками выделений тепла, газов и влаги, оборудуются локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

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

8.9. Для ополаскивания посуды (кухонной и столовой) моечные ванны оборудуются гибкими шлангами с душевой насадкой.

8.10. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется моечной ванной или трапом с бортиком.

8.11. Во всех производственных помещениях, в туалете столовой устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

8.12. Кухонная посуда, оборудование, инвентарь моются отдельно от столовой посуды.

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

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

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

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

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

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

Столовая и чайная посуда должна быть изготовлена из фаянса, фарфора, стекла и других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

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

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

Допускается использование одноразовой посуды.

8.16. Столовая посуда и столовые приборы моются в посудомоечной машине или ручным способом в трехсекционных ваннах.

Столовая посуда и столовые приборы в посудомоечной машине моются в соответствии с инструкцией по её эксплуатации.

8.17. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

• механическое удаление остатков пищи;

• мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;

• мытье во второй секции ванны в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

• ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой при температуре не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

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

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

8.19. Столовые приборы моются в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 мин.

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

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

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

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

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

Не допускается использование губок для мытья посуды.

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

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

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

8.23. Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на $^2/_3$ объема.

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

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

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

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

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

IX. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

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

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

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

9.2. Входной контроль поступающих пищевых продуктов осуществляется ответственным лицом детского оздоровительного лагеря. Ре-

зультаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую (прилож. 2), который хранится в течение года.

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

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

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

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

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

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

9.7. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках с крышками.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры в потребительской таре или в лотках с крышками.

Сметана, творог хранятся в той же таре, в которой они поступили.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках).

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

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах или в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в

шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметаются специальными щетками, полки протираются тканью, смоченной 1 %-м раствором столового уксуса.

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

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте.

9.8. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся в таре с крышкой и отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

9.9. Кисло-молочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживаются в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации (15 ± 2) °С, но не более одного часа.

9.10. Молоко, поступающее в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не менее 2 и не более 3 мин.

9.11. В перечень технологического оборудования необходимо включать не менее 2 мясорубок (или протирочно-резательных машин) для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

9.12. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания».

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

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

9.14. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками запекаются при температуре 250—280 °С в течение 20—25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (мяса птицы); формованные изделия из сырого мясного (куриного) или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное вареное мясо (птица) подвергается вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5—7 минут и хранится в нем при температуре 75 °С до раздачи не более 1 ч.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8—10 мин при температуре 180—200 °С, слоем не более 2,5—3 см; запеканки – 20—30 мин при температуре 220—280 °С, слоем не более 3—4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин при температуре (4 ± 2) °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180—200 °С в течение 8—10 мин.

Яйцо варится после закипания воды 10 мин.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) варятся в течение 5 мин с момента начала кипения.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1 : 6) без последующей промывки.

9.15. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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

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

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

9.17. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промываются проточной водой.

9.18. Потребительская упаковка консервированных продуктов перед вскрытием промывается проточной водой и вытирается.

9.19. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру 60—65 °С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже 15 °С.

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

9.20. При обработке овощей и фруктов должны быть соблюдены следующие требования.

9.20.1. Овощи и фрукты сортируются и моются.

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

9.20.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

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

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

9.20.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

9.20.6. Отваренные для салатов овощи хранятся в холодильнике не более 6 ч при температуре (4 ± 2) °С.

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

9.21. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 ч при температуре (4 ± 2) °С. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей.

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

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 мин при температуре (4 ± 2) °С.

9.22. Кефир, ряженка, простокваша и другие кисло-молочные продукты порционируются в чашки (стаканы) из пакетов или бутылок непосредственно перед их раздачей.

9.23. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

9.24. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

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

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей.

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

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

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

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации блюд (прилож. 4), который хранится один год.

9.25. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (прилож. 5), который хранится один год.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков и доведения до готовности.

9.26. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все приготовленные блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котле-

ты, колбаса и другие отбираются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

9.27. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в прилож. 6;
- изготовление в столовой творога и других кисло-молочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

X. Требования к организации питания детей

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

Таблица 1

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:	
	7—10 лет	с 11 лет и старше
Белки, г	63,0	76,5
Жиры, г	70,0	85,0
Углеводы, г	305,0	370,2
Энергетическая ценность – калорийность, ккал*	2 100,0	2 550,0
* Без учета повышенных энерготрат		

10.2. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем детского оздоровительного лагеря, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей (прилож. 7). В круглогодичных детских оздоровительных лагерях разрабатывается сезонное меню.

10.3. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Примерный объем готовых блюд в зависимости от возраста детей принимается в соответствии с прилож. 8.

10.4. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с прилож. 9. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

10.5. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом табл. 2.

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в течение дня

Прием пищи	Доля суточной потребности в энергии, %
Завтрак	20—30
Обед	35—40
Полдник	10—15
Ужин	20—30
ИТОГО	100

Отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня допускается в пределах ± 5 % при условии, что средний процент калорийности приемов пищи за смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям.

10.6. Производство готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна

быть отражена рецептура и технология их приготовления. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с прилож. 10.

10.7. Завтрак должен состоять из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, напиток. Полдник включает напиток (молоко, кисло-молочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты; допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. Второй ужин включает кисломолочный напиток (можно дополнить кондитерским изделием (печенье, вафли и другое).

10.8. В примерном меню предусматривается ежедневное использование в питании детей: молока, кисло-молочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, рыба, сыр, яйцо, соки и другие) включаются не реже 2 раз в неделю.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей.

10.9. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (прилож. 11).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

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

Питьевой режим организуется в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная) негазированная; кипяченая вода (кипячение в течение не менее 5 мин от момента закипания).

Кипяченую воду меняют каждые 3 ч. Перед сменой воды емкость полностью освобождается от остатков воды и тщательно ополаскивается.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, замена емкости осуществляется по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости.

10.11. При организации питьевого режима должно быть обеспечено достаточное количество чистой посуды, разрешенной для контакта с

пищевыми продуктами, а также отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды; контейнеры – для сбора использованной посуды одноразового применения.

10.12. При проведении походов организация питания детей должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы детских лагерей палаточного типа в период летних каникул.

10.13. Хранение пищевых продуктов в жилых помещениях для детей не допускается.

10.14. Примерный набор продуктов питания, разрешенный для передачи детям посетителями, в том числе родителями и законными представителями детей, устанавливается руководителем детского оздоровительного лагеря. Примерный набор продуктов не должен содержать пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей (прилож. 6).

XI. Требования к режиму дня

11.1. Режим дня должен предусматривать: продолжительность ночного сна не менее 9 ч (для детей от 7 до 10 лет не менее 10 ч), дневного сна (отдыха) – не менее 1,5 ч, питание детей не менее 5 раз (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), проведение утренней зарядки, спортивных и культурно-массовых мероприятий, гигиенических, оздоровительных и закаливающих (водных, воздушных) процедур, а также отдых и свободное время. Утренний подъем детей проводится не ранее 8 ч.

Для детей 15 лет и старше допускается замена дневного сна на чтение книг и настольные игры.

11.2. Не рекомендуется проводить массовые физкультурные и спортивные мероприятия при температуре окружающего воздуха выше 28 °С.

11.3. Физкультурные и спортивные мероприятия организуются с учетом возраста, физической подготовленности и здоровья детей.

11.4. В ежедневном режиме дня должны проводиться закаливающие процедуры. Закаливание должно включать зарядку, занятия физкультурой, водные, воздушные и солнечные процедуры. При организации закаливания должны быть реализованы основные гигиенические принципы – постепенность, систематичность, комплексность и учет индивидуальных особенностей ребенка.

11.5. Утренняя зарядка проводится ежедневно на открытом воздухе. В дождливую погоду утреннюю зарядку рекомендуется проводить в хорошо проветриваемых помещениях.

Продолжительность утренней зарядки – не менее 15 мин.

Рекомендуемая продолжительность воздушных и солнечных ванн приведена в прилож. 12.

11.6. Купание детей в открытых водоемах рекомендуется проводить в солнечные и безветренные дни, при температуре воздуха не ниже 23 °С и температуре воды не ниже 20 °С. Рекомендуемая продолжительность непрерывного пребывания в воде в первые дни 2—5 мин с постепенным увеличением до 10—15 мин. Купание сразу после приема пищи (менее 30 мин) не рекомендуется.

При организации купания детей присутствие медицинского работника обязательно.

11.7. Использование поверхностных водных объектов для купания детей допускается только при наличии документа, подтверждающего его соответствие санитарным правилам, предъявляющим гигиенические требования к охране поверхностных вод и (или) предъявляющим санитарно-эпидемиологические требования к охране прибрежных вод морей от загрязнения в местах водопользования населения, выданного органами, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

11.8. Купание детей осуществляется в специально отведенных и оборудованных местах. На берегу оборудуются навесы от солнца и устанавливаются кабины для переодевания, туалеты.

11.9. С учетом воспитательной и оздоровительной направленности детских оздоровительных лагерей в соответствии с возрастом детей возможна организация следующих видов работ. Для детей 7—13 лет допускается уборка постелей, сбор ягод и лекарственных трав под наблюдением воспитателя; для детей старше 14 лет – уборка спальных комнат, дежурство по столовой (сервировка обеденных столов, уборка грязной посуды, уборка обеденного зала).

11.10. Не разрешается привлекать детей к работам, связанным с большой физической нагрузкой (переноска и передвижение тяжестей, пилка дров, стирка постельного белья и других), с опасностью для жизни (мытье окон, протирка светильников и других), с уборкой мест общего пользования: лестничных площадок, пролетов и коридоров, с мытьём полов с применением моющих и дезинфекционных средств; с выполнением опасных в эпидемиологическом отношении видов работ (уборка санузлов, умывальных комнат, уборка и вывоз отбросов и нечистот, обработка чаши бассейна и других).

11.11. При дежурстве в столовой дети не допускаются к приготовлению пищи, чистке вареных овощей, раздаче готовой пищи на кухне, резке хлеба, мытью посуды, разносу горячей пищи. Не допускается вход детей непосредственно в производственные помещения столовой.

11.12. Дежурство детей по столовой и территории в детском оздоровительном лагере должно быть не чаще одного раза в 7 дней.

11.13. Встречи детей с посетителями, в том числе с законными представителями детей, проводятся в соответствии с установленным руководителем детского оздоровительного лагере распорядком дня.

Не допускается пребывание на территории детского оздоровительного лагеря посетителей, в том числе законных представителей детей, вне специально установленных мест.

XII. Требования к санитарному содержанию помещений и территории детских оздоровительных лагерей

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

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

Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса.

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

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

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

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

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

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

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

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

Возможность помывки детей в душе должна быть предоставлена ежедневно.

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

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

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

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

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

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

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

Мусор собирается в металлические мусоросборники с закрывающимися крышками. Очистка мусоросборников производится при их заполнении на $^2/_3$ объема. После опорожнения мусоросборники дезинфицируются разрешенными для этих целей средствами.

12.11. Уборка помещений медицинского назначения и обработка изделий медицинского назначения проводятся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность*.

Медицинские отходы, относящиеся к классу Б (эпидемиологически опасные отходы), обеззараживаются в соответствии санитарно-эпидемиологическими требованиями к обращению с медицинскими отходами.

---

* СанПиН 2.1.3.2630—10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 № 58 (зарегистрированы в Минюсте России 9.08.2010 № 18094).

XIII. Требования к выполнению санитарных правил и организации работы медицинского персонала

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

- наличие текста настоящих санитарных правил, ознакомление с ними и выполнение их персоналом детского оздоровительного лагеря;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими предварительных и периодических медицинских обследований;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок (по показаниям).

13.2. Медицинским персоналом осуществляется ежедневный контроль за соблюдением:

- требований настоящих санитарных правил;
- правил личной гигиены детьми и персоналом;
- выполнения режима дня;
- организации питания (качества поступающей продукции, условий ее хранения, сроков реализации, технологии приготовления и качества готовой пищи; санитарного состояния и содержания столовой; качества мытья посуды);
- выполнения суточных норм и режима питания, отбора суточной пробы, организации питьевого режима.

Медицинским персоналом обеспечивается:

- ежедневный осмотр персонала столовой и детей-дежурных по кухне на наличие гнойничковых заболеваний кожи, катаральных явлений верхних дыхательных путей, опрос на наличие дисфункции желудочно-кишечной системы. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (прилож. 13);
- своевременная изоляция инфекционных больных;
- извещение территориальных медицинских организаций и управлений Роспотребнадзора о случаях инфекционных заболеваний в течение первых двух часов;
- организация и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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

Приложение 1

Рекомендуемый перечень оборудования столовой

Наименование помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны, 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, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная столовой посуды	Посудомоечная машина или трехсекционная ванна для мытья столовой посуды и столовых приборов и отдельная двухсекционная ванна для мытья чайной посуды, производственный стол, шкафы, решетки
Моечная тары	Моечная ванна

Приложение 2

Журнал
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую
(образец)

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов, кг, л, шт.	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по количеству, кг, л, шт.	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

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

Приложение 3

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
(образец)

№ п/п	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/числа: (t, °C)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 4

Журнал проведения витаминизации блюд
(образец)

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата, г	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 5

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
(образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

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

Приложение 6

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей

1. Мясо и мясопродукты:

– мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, не прошедшие ветеринарный контроль;

– мясо диких животных;

– коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

– мясо третьей и четвертой категории;

– мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20 %;

– субпродукты, кроме печени, языка, сердца;

– кровяные и ливерные колбасы;

– непотрошеная птица;

– мясо водоплавающих птиц.

2. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

– рыба, не прошедшая ветеринарный контроль;

– зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;

– блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

3. Консервы:

– консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

4. Пищевые жиры:

– кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;

– сливочное масло жирностью ниже 72 %;

– жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

5. Молоко и молочные продукты:

– молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

– молоко, не прошедшее пастеризацию;

– молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;

– молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;

– творог из непастеризованного молока;

– фляжная сметана и фляжный творог без термической обработки;

– простокваша «самоквас».

6. Яйца:

– яйца водоплавающих птиц;

– яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»;
– яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
7. Кондитерские изделия:
– кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.
8. Прочие продукты и блюда:
– пищевые продукты с истекшим сроком годности и признаками недоброкачественности;
– остатки пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне;
– любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения);
– первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
– окрошки и холодные супы;
– макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;
– яичница-глазунья;
– паштеты и блинчики с мясом и творогом;
– заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
– сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
– крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
– грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
– квас, газированные напитки;
– уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
– плодоовощная продукция с признаками порчи;
– маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
– кофе натуральный;
– тонизирующие напитки, в том числе энергетические напитки, алкоголь;
– холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;
– ядра абрикосовой косточки, арахиса;
– карамель, в том числе леденцовая;
– продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь;
– кумыс и другие кисло-молочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %);
– жевательная резинка.

Приложение 7

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков для детей*

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	брутто, г, мл,		нетто, г, мл,	
	с 7 до 10 лет	11 лет и старше	с 7 до 10 лет	11 лет и старше
1	2	3	4	5
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250**	250**	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280***	320***
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185***	185***
Фрукты (плоды) сухие, в т. ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т. ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1-й кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1-й категории потрошенные (куры 1-й кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5, 3,2 %)	300	300	300	300
Кисло-молочные продукты (массовая доля жира 2,5, 3,2 %)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9 %)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15 %)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35

Продолжение

1	2	3	4	5
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар****	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Примечания.

* Рекомендуется увеличивать нормы на 10—15 % при повышенных энерготратах.

**Масса брутто приводится для нормы отходов 25 %.

*** Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

**** В том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и другие) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

Приложение 8

Рекомендуемые объемы блюд для детей различных возрастных групп, г, мг*

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

Примечание. * Без учета повышенных энерготрат.

Приложение 9

Примерное меню (образец)

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
День 1-й								
завтрак:								
обед:								
полдник:								
ужин:								
Итого за первый день:								
День 2-й								
завтрак:								
обед:								
полдник:								
ужин:								
Итого за второй день:								
и далее по дням								
Итого за весь период								
Среднее значение за период								
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности								

Приложение 10

Технологическая карта
(образец)

Технологическая карта № ____
Наименование изделия:
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	

Технология приготовления: _____

Приложение 11

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
1	2	3	4	5	6
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1-й сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	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	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
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	
Замена молока (по белку)					
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-й кат.	15	2,8	2,1	–	
Говядина 2-й кат.	15	3,0	1,2	–	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	–	
Замена мяса (по белку)					
Говядина 1-й кат.	100	18,6	14,0		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
Говядина 2-й кат.	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло – 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	–	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1-й кат.	85	15,8	11,9	–	Масло – 11 г
Говядина 2-й кат.	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
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1-й кат.	90	16,7	12,6	–	Масло – 3 г
Говядина 2-й кат.	85	17,0	7,5	–	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	–	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	5,0	0,9	Масло – 5 г
Замена яйца (по белку)					
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-й кат.	30	5,6	4,2	–	
Говядина 2-й кат.	25	5,0	2,1	–	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	–	

Приложение 12

Рекомендации по организации воздушных и солнечных ванн

Воздушные ванны рекомендуется начинать при температуре воздуха не ниже 18 °С. Продолжительность первых процедур не более 15—20 минут.

Прием воздушных ванн рекомендуется сочетать с ходьбой, подвижными играми, физическими упражнениями, общественно-полезным трудом.

Солнечные ванны назначаются детям после приема воздушных ванн, которые проводятся в первой половине дня до 11 часов или после 16 часов на пляже, площадках, защищенных от ветра, спустя час-полтора после еды при температуре воздуха не ниже 25 °С.

Солнечные ванны следует начинать с 5 минут, постепенно увеличивая процедуру до 30—50 минут.

Не допускается прием солнечных ванн без головных уборов.

Приложение 13

Журнал здоровья
(образец)

№ п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <**>							
			1	2	3	4	5	6	7	8
1										
2										
3										

Примечания.

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

<**> Условные обозначения:

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

Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.3155—13

Редактор Л. С. Кучурова
Технический редактор Е. В. Ломанова

Подписано в печать 28.05.14

Формат 60x88/16 Печ. л. 3,25

Тираж 200 экз. Заказ 46

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
127994, Москва, Вадковский пер., д. 18, стр. 5, 7

Оригинал-макет подготовлен к печати и тиражирован
отделом издательского обеспечения
Федерального центра гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора
117105, Москва, Варшавское ш., 19а

Отделение реализации, тел./факс 8(495)952-50-89

gost.e-ecolog.ru