Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование Российской Федерации

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

2.4.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ.
ЛЕТНИЕ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в период летних каникул

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.4.4.2605—10

Издание официальное

Москва • 2010

gost.e-ecolog.ru

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

2.4.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ.
ЛЕТНИЕ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в период летних каникул

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.4.4.2605—10

ББК 51.28я8
С18

С18 **Санитарно**-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в период летних каникул: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2010.—40 с.

ISBN 978—5—7508—0920—2

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (О. И. Аксенова, Б. Г. Бокитько, Г. В. Яновская, В. Н. Брагина); ФГУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора (Т. В. Кирилина); при участии Омской государственной медицинской академии (Ю. В. Ерофеев); Управления Роспотребнадзора по Воронежской области (М. И. Чубирко, Е. А. Булгакова), Управления Роспотребнадзора по Иркутской области (П. К. Кауров, М. В. Секисова); Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю (В. П. Клиндухов, Е. И. Воронина); Управления Роспотребнадзора по Ярославской области (С. А. Мелюк, И. В. Мозгот), Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю (И. П. Салдан, Н. Н. Борисюк), Управления Роспотребнадзора по Омской области (А. С. Крига, И. И. Новикова), Управления Роспотребнадзора по Тульской области (Л. И. Шишкина, О. И. Денисова); Межрегиональной общественной организации «Содействие детскому отдыху» (Г. С. Суховей).

2. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Г. Г. Онищенко от 26 апреля 2010 г. № 29.

3. Введены в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Г. Г. Онищенко от 26 апреля 2010 г. № 29 с момента официального опубликования.

4. Зарегистрированы в Министерстве юстиции Российской Федерации 27 мая 2010 г., регистрационный номер 17400.

5. Вводятся впервые.

ББК 51.28я8

ISBN 978—5—7508—0920—2

© Роспотребнадзор, 2010
© Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2010

Федеральный закон
«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ

«Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) – нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний» (статья 1).

«На территории Российской Федерации действуют федеральные санитарные правила, утвержденные и введенные в действие федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц» (статья 39).

«За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность» (статья 55).

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

26.04.10 Москва № 29

Об утверждении
СанПиН 2.4.4.2605—10

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.99 № 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) 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 СанПиН 2.4.4.2605—10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в период летних каникул»* (приложение).

2. Ввести в действие указанные санитарные правила с момента официального опубликования.

Г. Г. Онищенко

* Зарегистрированы Минюстом России 27.05.2010, регистрационный номер 17400.

Содержание

I. Общие положения и область применения 6
II. Требования к территории и размещению палаточного лагеря 9
III. Требования к водоснабжению 10
IV. Требования к организации жилой зоны 10
V. Требования к организации физкультурно-спортивной зоны....12
VI. *Требования к организации административно-хозяйственной зоны* 13
VII. Требования к организации санитарно-бытовой зоны....13
VIII. Режим дня и организация досуга детей....15
IX. Требования при организации питания 17
X. Требования к санитарному содержанию территории туристического лагеря....23
XI. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом....24
XII. Организация работы медицинского персонала....24
XIII. Требования к выполнению санитарных правил 25
Приложение 1. О порядке прохождения обязательных медицинских обследований вновь поступающих лиц на работу в оздоровительные учреждения....26
Приложение 2. Рекомендуемый перечень личного (индивидуального) снаряжения учащегося в туристическом лагере (походе)....27
Приложение 3. Примерный перечень снаряжения коллективного пользования....28
Приложение 4. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей с учетом их возраста. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для детей и подростков в туристических лагерях....29
Приложение 5. Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд....31
Приложение 6. Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для детей различного возраста. Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 32
Приложение 7. Таблица замены продуктов по белкам и углеводам 33
Приложение 8. Продукты и блюда, которые не допускается использовать в питании детей в детских туристических лагерях в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (*отравлений*) 35
Приложение 9. Рекомендуемый набор продуктов для походов 37
Приложение 10. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Журнал бракеража готовой продукции 38
Приложение 11. Журнал здоровья 39

Приложение

УТВЕРЖДЕНЫ
постановлением Главного
государственного санитарного
врача Российской Федерации
от 26 апреля 2010 г. № 29

2.4.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ.
ЛЕТНИЕ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в период летних каникул

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.2605—10

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей в период летних каникул с использованием палаток (далее – туристические лагеря), независимо от их подчиненности и форм собственности.

1.2. Туристические лагеря организуются для обучающихся образовательных учреждений в возрасте от 12 лет и старше с целью их отдыха, практического приобретения навыков пребывания в природных условиях, занятий физической культурой, спортом, туризмом.

В исключительных случаях, в палаточные лагеря допускается прием детей с 10 лет, занимающихся в туристических объединениях и имеющих соответствующую физическую подготовку.

1.3. Настоящие санитарные правила распространяются и на другие типы детских лагерей с использованием палаток для формирования творческого потенциала и навыков здорового образа жизни у детей и подростков в период летних каникул (оборонно-спортивные, спортивно-оздоровительные, краеведческие и другие лагеря).

1.4. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами и индивидуальными предпри-

нимателями, чья деятельность связана с организацией и обеспечением отдыха детей и подростков в палаточных лагерях в период летних каникул.

Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований настоящих санитарных правил осуществляется органами, уполномоченными осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.5. Туристические лагеря размещают в естественных природных условиях или на стационарной (основной) базе.

Туристические лагеря могут функционировать как передвижные (передвижение по маршрутам в группах по 10—15 детей с остановками на 1—2 дня) и непередвижные (стационарные, размещенные на основной базе – туристической, спортивной, оборонно-спортивной, отдыха и других) с возможностью организации туристских походов группами по 10—15 учащихся и использования палаток для размещения и обслуживания в них детей.

При организации туристического палаточного лагеря возможно использование свободной территории, функционирующих зданий и сооружений загородного стационарного учреждения для отдыха и оздоровления детей, к которым установлены требования санитарных правил СанПиН 2.4.4.1204—03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей»*

1.6. Учредителю или собственнику туристического лагеря необходимо поставить в известность орган, уполномоченный осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и органы местного самоуправления по месту его размещения о сроках его открытия не менее чем за 1 месяц и перед заездом детей – не менее чем за 2 недели.

1.7. Открытие туристического лагеря передвижного и непередвижного (стационарного) осуществляется при наличии документа, подтверждающего его соответствие настоящим санитарным правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор по месту размещения туристического лагеря.

1.8. К работе в туристическом лагере допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке (прилож. 1). Работники палаточного лагеря должны быть привиты в соответствии с националь-

---

* Зарегистрированы в Минюсте России 21 марта 2003 г., регистрационный номер 4303.

ным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.

1.9. Каждый работник туристического лагеря должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

1.10. Каждая смена туристического лагеря комплектуется одновременно с рекомендуемым количеством детей и подростков по 10—15 человек в каждом отряде. Зачисление детей проводит врач с учетом их состояния здоровья (или на основании справок об их здоровье). В туристический лагерь могут быть зачислены дети только 1 и 2 групп здоровья при наличии сведений об отсутствии контактов с инфекционными больными.

1.11. Рекомендуемая продолжительность смены 5—21 день в непередвижном туристском лагере.

В передвижном туристическом лагере рекомендуемая продолжительность смены для неподготовленных детей, впервые участвующих не более 3—4 дней; для подготовленных детей, занимающихся в туристических объединениях не более 6—8 дней.

Продолжительность смены в туристическом лагере определяется наличием условий для проведения банных дней 1 раз в 7 дней и температурой наружного воздуха в ночное время, которая в течение 3 дней подряд не должна быть ниже 15 °С.

При отсутствии условий для проведения банных дней и стирки постельного белья (при его наличии) продолжительность смены не может составлять более 7 дней.

Не рекомендуется организация походов при температуре наружного воздуха выше 30 °С.

1.12. При перевозке детей и подростков железнодорожным транспортом к месту размещения палаточного лагеря и обратно должны соблюдаться санитарные правила по перевозке организованных групп детей и подростков железнодорожным транспортом.

Перевозку детей автомобильным транспортом к местам отдыха и обратно осуществлять при нахождении в пути не более 4-х часов в сопровождении медицинского работника.

1.13. В штат непередвижного туристского лагеря должны входить медицинские работники.

Во время передвижения групп передвижного туристического лагеря и походов непередвижного туристского лагеря медицинское обслу-

живание детей может обеспечивать ответственное лицо, прошедшее специальную подготовку по оказанию первой медицинской помощи.

1.14. Палаточный лагерь должен быть обеспечен устойчивой телефонной связью, аптечкой.

1.15. К непередвижному туристическому лагерю должен быть подъезд автотранспорта.

II. Требования к территории и размещению палаточного лагеря

2.1. Размещение туристического лагеря не допускается на территории эндемичной по антропозоонозным инфекциям, рекультивированных полигонах токсичных промышленных и твердых бытовых отходов, в санитарно-защитных зонах, на территориях радиоактивного загрязнения и мест захоронения радиоактивных отходов.

Предпочтительными являются территории для размещения с гамма-фоном, не превышающим 0,3 мкГр/ч или плотностью потока радона с поверхности грунта не более 80 мБк/($м^2$×с).

2.2. Туристические лагеря следует располагать на расстоянии не менее 500 м от населенных пунктов, не ближе 100 м от линий электропередач, автомагистралей, железнодорожных путей и не менее чем на 500 м выше по течению водоемов относительно источников загрязнения.

Через территорию туристических лагерей не должны проходить магистральные инженерные коммуникации (водоснабжение, канализация, теплоснабжение, электроснабжение).

2.3. Для расположения туристического лагеря и мест стоянок по маршруту передвижения, должна быть выбрана сухая, незаболоченная, незатопляемая талыми, дождевыми и паводковыми водами территория. Для лучшего стока дождевых вод и быстрого просушивания территории лагеря целесообразно выбирать участок с ровным рельефом и одним склоном для стока ливневых вод.

Туристский лагерь должен быть расположен вблизи источника водообеспечения. При отсутствии источника питьевого водоснабжения во время похода может использоваться привозная питьевая вода или питьевая вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная).

2.4. Территория туристического лагеря должна быть обозначена по периметру хорошо заметными знаками (флажки, ленты и прочее).

2.5. На территории туристического лагеря или его временной стоянки выделяются зоны: жилая; приготовления и приема пищи, хранения продуктов питания; санитарно-бытовая; административно-хозяйственная; физкультурно-оздоровительная (для непередвижных туристских лагерей).

2.6. Перед открытием непередвижного туристического лагеря и в местах стоянок передвижных туристических лагерей проводится: генеральная уборка территории, скашивание травы, уборка сухостоя и валежника, очистка от колючих кустарников и зеленых насаждений с ядовитыми плодами, акарицидная обработка территории, мероприятия по борьбе с грызунами.

2.7. В непередвижном лагере предусматривают место для сбора и хранения мусора на расстоянии не ближе 25 м от жилой зоны и зоны пищеблока, оборудованное закрывающимися контейнерами.

III. Требования к водоснабжению

3.1. Туристический лагерь должен быть обеспечен водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

В качестве источника могут быть использованы существующие источники централизованного водоснабжения населенных мест, источники нецентрализованного водоснабжения (артскважины, каптажи, колодцы, родники и другие источники), а также питьевая вода, доставляемая специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.2. Дезинфекция емкостей для доставки и хранения питьевой воды проводится препаратами, разрешенными к применению в установленном порядке в соответствии с инструкцией производителя.

3.3. Во время передвижения детей по маршруту, походов, экскурсий используют охлажденную кипяченую воду.

Для организации питьевого режима может быть использована питьевая вода, расфасованная в емкости (бутилированная негазированная вода), на которую должны быть документы, подтверждающие её качество и безопасность.

Количество питьевой воды рекомендуется принимать из расчета не менее 2 литров на 1 человека в сутки.

3.4. Для питья, мытья овощей и фруктов, которые в дальнейшем не будут подвергаться термической обработке, используют бутилированную или кипяченую воду (кипячение в течение 5—10 мин от момента закипания). Кипяченую воду хранят на кухне и меняют не реже 1 раза в 12 ч.

3.5. В непередвижном туристическом лагере необходимо предусмотреть условия для подогрева воды с целью обеспечения горячей водой пищеблока и санитарно-бытовой зоны.

IV. Требования к организации жилой зоны

4.1. В жилой зоне размещаются: жилые палатки, место для складирования снаряжения коллективного пользования, место для сушки одежды и обуви, палатка для размещения медпункта (в непередвижном лагере).

4.2. Палатки размещают на сухом возвышенном месте на площадках с травяным покрытием или с утрамбованным грунтом. Вокруг палаток предусматривается устройство канавок с уклоном (от палатки) для стока дождевых вод.

4.3. Тип палаток (одно, двух- и трехслойные) применяется в зависимости от природно-климатических особенностей местности.

Палатки должны быть прочными, непромокаемыми (наружная палатка-тент), ветроустойчивыми, обеспечивать теплоизоляционные свойства, иметь открывающиеся клапаны-окна для проветривания, защиту от проникновения кровососущих насекомых (защитная сетка на окнах и двери, застежка типа «молния»). Могут использоваться кемпинговые палатки.

Все палатки должны иметь плотно закрывающийся вход. В палатке должно предусматриваться место для хранения обуви.

Дно внутренней палатки должно быть из водонепроницаемой ткани, пол приподнят с помощью дощатого настила или выполнен тепло- и влагоизоляционными материалами.

4.4. Туристские палатки следует использовать в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Количество спальных мест в палатке определяется её вместимостью, указанной в инструкции по применению. Каждый отдыхающий должен иметь индивидуальное спальное место.

Палатки для мальчиков и девочек должны быть раздельными.

4.5. В непередвижных туристических лагерях, кроме туристских палаток, могут быть оборудованы военные палатки (модули) с открывающимися засетчаными клапанами-окнами, площадью не менее 3 м^2 на одного проживающего. Такие палатки оборудуются кроватями или раскладушками. Смена постельного белья – не реже 1 раза в 7 дней. Запас постельного белья должен обеспечивать кратность смены постельного белья. Из постельных принадлежностей на 1 спальное место должны быть матрац, одеяло, подушка.

Грязное белье в палатках складывают в специальные мешки (матерчатые, клеенчатые), которые доставляют в прачечную. Мешки для грязного белья не должны находиться в жилых палатках.

4.6. Для организации сна используют спальные мешки с индивидуальными воротниками из хлопчатобумажной ткани и специальные туристские коврики.

Спальные мешки должны хорошо сохранять тепло и быстро сушиться. Спальные мешки комплектуются съёмными вкладышами.

4.7. При оборудовании палаток кроватями или раскладушками, их устанавливают на деревянные настилы, высотой не менее 0,2 м от поверхности земли.

4.8. Место для сушки обуви и одежды должно быть оборудовано навесом (тентом).

4.9. Медицинский пункт размещают в палатке, площадью не менее 4 м^2. Для изоляции заболевших детей устанавливается отдельная палатка на 2—3 места, использование которой для проживания детьми и персоналом не допускается.

4.10. В конце каждой смены все постельные принадлежности (матрац, одеяло, подушка) и спальные мешки с вкладышами подлежат камерной дезинфекции в целях профилактики педикулеза и инфекционных заболеваний. Палатки подлежат обработке с моющими и дезинфицирующими средствами.

V. Требования к организации физкультурно-спортивной зоны

5.1. Физкультурно-спортивная зона в непередвижном туристическом лагере должна быть инсолируемой, с выделением площадок для проведения подвижных игр. Покрытие площадок может быть травяное, твердое грунтовое или иметь специальные покрытия, разрешенные для применения в установленном порядке. Футбольное поле должно иметь травяное покрытие.

5.2. Купание детей в открытых водоемах осуществляется в специально отведенных местах. На берегу оборудуются защитные устройства от солнца.

Использование открытых 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 органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

5.3. Граница поверхности воды, предназначенной для купания, обозначается яркими, хорошо видимыми плавучими сигналами.

5.4. Территория берега водоема, предназначенная для отдыха и купания, должна быть очищена от мусора и камней, удалена от мест сброса сточных вод, водопоя скота и других источников загрязнения на расстоянии не менее 500 м.

VI. Требования к организации административно-хозяйственной зоны

6.1. В административно-хозяйственной зоне предусматривают: палатки администрации лагеря; зона для приготовления и приема пищи, хранения продуктов питания.

6.2. Устройство зоны для приготовления и приема пищи (далее – пищеблок) определяется формой организации питания: привозное, на костре, с использованием полевой кухни.

6.3. На территории пищеблока размещают кухню для приготовления пищи, моечную для мытья столовой и кухонной посуды, столовую для приема пищи, кладовую (продовольственная палатка) для хранения запасов пищевых продуктов.

Кухня располагается в отдельной палатке, имеющей естественную вентиляцию. Окна и вход должны быть закрыты мелкой сеткой. Рядом с входом в кухню оборудуется умывальник для мытья рук персонала пищеблока.

Моечная должна располагаться рядом с кухней. Допускается устройство моечной на кухне с выделением отдельной рабочей зоны.

Кухня и столовая могут быть объединены, или расстояние между ними не должно превышать 20 метров.

В непередвижных туристических лагерях для приема пищи используются столы, скамейки (стулья), оборудованные навесом, или специально оборудованная палатка.

Кладовая (продовольственная палатка) должна располагаться рядом с кухней. Кладовая должна быть оборудована подтоварниками и стеллажами, приподнятыми над полом не менее чем на 0,15 м и на расстоянии от стены не менее чем 0,2 м. Обеспечивается хранение продуктов в емкостях с крышками, исключающих возможность проникновения влаги, грызунов, животных и насекомых.

6.4. Дизельные установки, при их наличии их в туристическом лагере, должны располагаться не ближе 25 м от жилой зоны.

VII. Требования к организации санитарно-бытовой зоны

7.1. Санитарно-бытовая зона включает в себя умывальники, место для мытья ног, стирки белья, сушки одежды, туалеты, место сбора мусора. Рекомендуется оборудовать душевые.

7.2. Умывальники следует располагать вблизи жилой зоны под навесом на утрамбованной площадке из расчёта 1 умывальник на 6—7 человек.

Сточные воды отводятся по канаве в специальную яму, объем которой принимается из расчета 5 литров на 1 человека. Мыльные воды должны проходить через мылоуловитель (ящик с решетчатым дном, наполненный соломой, стружками).

7.3. Для помывки детей должна использоваться баня ближайшего населенного пункта или заранее выбранная по маршруту передвижения. Помывка проводится 1 раз в 7 дней.

Дополнительно может быть оборудован душ с подогревом воды солнечными лучами.

7.4. Постирочная для индивидуальной стирки белья и одежды детьми устраивается с противоположной стороны умывальника с оборудованием скамейки для установки тазов. Сток осуществляется через канаву в ту же яму, что и от умывальников.

7.5. Туалеты в непередвижных туристических лагерях располагаются на расстоянии не менее 25 метров от жилой зоны и кухни и не менее 50 метров от места купания, из расчёта 1 очко (размером не более 0,2 м × 0,3 м) на 10 человек раздельно для мальчиков и девочек. Не допускается устройство туалетов без крыши (навеса). Возле туалетов оборудуются рукомойники.

Туалеты выгребного типа организуют с надземной частью и водонепроницаемым выгребом и располагают ниже всех зон лагеря. Глубина выгреба от поверхности земли рассчитывается в зависимости от уровня стояния грунтовых вод, но не менее 1 метра. Не допускается заполнение выгреба более ⅔ объема.

В туристических лагерях оптимальным является использование биотуалетов.

7.6. В передвижном туристическом лагере (при длительности стоянки более 1 суток) для сбора и обезвреживания нечистот оборудуются туалеты кратковременного пользования (ровики из расчета 1 ровик шириной 0,3 м, глубиной 0,5—0,8 м и длиной 1 м на 10 человек; допускается устраивать ровики параллельно на расстоянии 1—2 м). После каждого пользования ровиком нечистоты подвергаются дезинфекции и сразу присыпаются землей. Туалеты кратковременного пользования должны располагаться не ниже водоемов и не ближе 200 м от них, на расстоянии не менее 30 м от жилой зоны, зоны приготовления и приема пищи и источников водообеспечения.

7.7. Дорожки к туалетам в непередвижном туристическом лагере должны быть хорошо утрамбованы, ровные, без впадин и ям, освещены.

Должно быть предусмотрено естественное и искусственное освещение туалетов.

7.8. В непередвижном туристическом лагере место для личной гигиены девушек оборудуется в женском туалете. Оборудуется подставками (полками) для предметов личной гигиены и емкости с теплой водой.

VIII. Режим дня и организация досуга детей

8.1. Распорядок дня туристического лагеря должен предусматривать: продолжительность сна не менее 8,5—9,0 ч, 4—5-разовое питание, проведение утренней зарядки, спортивных и культурно-массовых мероприятий, гигиенических, оздоровительных и закаливающих (водных, воздушных) процедур, отдых и свободное время, работы по благоустройству лагеря.

8.2. В туристическом лагере должны использоваться различные формы физкультурно-оздоровительной работы: утренняя зарядка, занятия физкультурой, обучение плаванию, туристские походы, прогулки, экскурсии, спортивные соревнования и праздники.

При проведении спортивно-оздоровительных мероприятий возможно использование имеющихся вблизи места дислокации лагеря спортивных сооружений.

8.3. Физкультурно-оздоровительная работа организуется с учетом возраста, физической подготовленности и здоровья детей.

Медицинским работником (или ответственным лицом) на основании справок о состоянии здоровья проводится распределение детей на медицинские группы для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях. Детям основной медицинской группы разрешается участвовать во всех спортивных мероприятиях без ограничения.

Для детей, отнесенных по состоянию здоровья к подготовительной медицинской группе, физическая нагрузка нормируется с учетом состояния здоровья, врачебных рекомендаций и уровня физической подготовленности.

8.4. Утренняя гимнастика проводится ежедневно на открытом воздухе, за исключением дождливой погоды.

8.5. Купание проводится в первую половину дня, в жаркие дни допускается повторное купание во второй половине дня. Начинать купание рекомендуется в солнечные и безветренные дни при температуре воздуха не ниже 23 °С и температуре воды не ниже 20 °С. Продолжительность купания в первые дни 2—5 минут, с постепенным увеличением до 10—15 минут. Не разрешается купание сразу после еды. Одновременно купаться может не более 10 детей под наблюдением 2 взрослых (один находится в водоеме, второй наблюдает с берега).

Воздушные ванны начинают при температуре воздуха не ниже 18 °С. Продолжительность первых процедур 15—20 минут. Прием воздушных ванн рекомендуется сочетать с ходьбой, подвижными играми, физическими упражнениями, общественно полезным трудом.

Солнечные ванны назначают детям после приема воздушных ванн. Их проводят 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 25 °С. Солнечные ванны следует начинать с 5 мин, постепенно увеличивая процедуру до 30—50 мин. Не допускается прием солнечных ванн без головных уборов.

8.6. В режим дня непередвижного палаточного лагеря рекомендуется включать однодневные прогулки и пешеходные экскурсии протяженностью 5—10 км в зависимости от возраста. Через каждые 35—40 мин ходьбы необходимо устраивать на 10 мин остановку для отдыха. Маршрут должен пролегать в основном по затененной местности.

8.7. Передвижение детей при пешеходном походе по маршруту должно быть равномерным со скоростью не более 5 км/ч. В зависимости от рельефа местности и погодных условий скорость передвижения может быть уменьшена.

Для подготовленных детей, занимающихся в туристических объединениях, длительность передвижения по маршруту должна быть не более 15 км в день для детей 12—15 лет и 20 км – для детей 16—17 лет.

Для неподготовленных детей, впервые участвующих в походах, рекомендуется организовывать пешеходные переходы, длительностью не более 3—4 дней и протяженностью не более 25—30 км за весь переход. В первый день рекомендуется пешеходные переходы ограничить до 3—5 км для детей 12—15 лет, и до 5—7 км для детей 16—17 лет.

Первый привал может быть организован через 10—15 минут после начала передвижения (для подгонки ремней рюкзаков и др.), затем через каждые 40 мин, длительностью не менее 15 мин. Во время малых привалов проводится самоконтроль частоты сердечных сокращений по окончании движения и затем через 3—4 мин. Большой привал, длительностью 2—3 часа, организуется на обед и отдых. Прием пищи заканчивается не позднее, чем за 30 мин до начала передвижения.

8.8. Перед началом передвижения все участники должны пройти медицинский осмотр и получить разрешение медицинского работника (или ответственного лица).

Медицинский работник за 1—2 дня до отправки в поход подписывает маршрутный лист.

8.9. Масса личного снаряжения для неподготовленных детей не должна превышать: для учащихся 12 лет – 2,5 кг, 13—14 лет – 3,0—

3,5 кг, 15—17 лет – 4,0—4,5 кг. Масса рюкзака без снаряжения не должна превышать 1 кг.

Рекомендуемая масса рюкзака со снаряжением для подготовленных детей, в зависимости от пола и возраста, не должна превышать: для учащихся 12 лет – 4 кг; мальчиков 13—14 лет – 5 кг, девочек 13—14 лет – 4 кг; мальчиков 15 лет – 6 кг; девочек 15 лет – 5 кг; мальчиков 16 лет – 8 кг; девочек 16 лет – 5 кг; мальчиков 17 лет – 9 кг; девочек 17 лет – 5 кг.

Личное (индивидуальное) снаряжение детей и снаряжение коллективного пользования формируется в соответствии с рекомендуемым перечнем прилож. 2 и 3.

IX. Требования при организации питания

9.1. Для организации питания детей и подростков туристического лагеря могут быть использованы следующие формы питания:

а) питание туристического лагеря в близлежащей (или по маршруту передвижения) организации общественного питания;

б) привозное горячее питание;

в) приготовление пищи на костре;

г) использование полевой кухни.

9.2. При организации питания детей в туристических лагерях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и настоящими санитарными правилами.

9.3. Доставка пищевых продуктов в туристический лагерь осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельного транспортирования продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

При доставке готовой пищи используются термоконтейнеры, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах) в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи. Время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не должно превышать 2 ч.

9.4. Полевые кухни оборудуются под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли. Оборудуются разделочными столами, разделочными досками и поварскими ножами с соответствующей маркировкой.

9.5. Во время стоянок лагеря возможно приготовление пищи на костре.

9.6. В непередвижных туристических лагерях кухню оборудуют разделочными столами, не менее 2-х для раздельной обработки сырых и готовых продуктов. Столы должны быть с гигиеническим покрытием и маркировкой для обработки сырой и готовой продукции. Допускается покрытие столов клеенкой (она должна заменяться при нарушении ее целостности и по мере износа).

В оборудование кухни также входят:

а) разделочные доски и ножи с соответствующей маркировкой: «СМ» – сырое мясо, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «Х» – хлеб, «Гастрономия», «КС» – куры сырые, «Зелень», «Сельдь». Разделочные доски должны быть изготовлены из дерева, использование досок из пластмассы и прессованной фанеры не допускается.

б) баки, бачки, ведра, (котлы) кастрюли, столовые приборы и другие предметы кухонного оборудования;

в) фартуки, халаты, косынки не менее чем в двух комплектах для всего поварского состава и дежурных по кухне;

г) баки и ведра с крышками для сбора пищевых отходов.

Для хранения скоропортящихся продуктов должны быть предусмотрены условия для их хранения при температуре не выше 6 °С.

Сточные воды отводятся от кухни и моечных в специальную яму. Сточные воды должны проходить через фильтр (ящик с решетчатым дном, наполненный соломой, стружками).

9.7. В качестве столовой посуды и столовых приборов (металлической, эмалированной, фаянсовой и другой) возможно использование одноразовой посуды, разрешенной к применению для контакта с пищевыми продуктами.

Не допускается повторное использование одноразовой посуды.

9.8. В непередвижных туристических лагерях количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно полностью обеспечивать одномоментную посадку отдыхающих детей и персонала без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи.

Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие, которое легко моется, устойчиво к воздействию высокой температуры и дезинфицирующих средств.

Уборку столовой проводят после каждого приема пищи. Столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированные емкости.

9.10. В непередвижном туристическом лагере при приготовлении пищи обязательно наличие квалифицированных поваров или должностных лиц, ответственных за питание.

9.11. В непередвижном туристическом лагере должны быть обеспечены условия для раздельного мытья кухонной и столовой посуды: выделяют место для мытья кухонной посуды (котлов, кастрюль, инвентаря) и место для мытья столовой посуды; столы для чистой и сбора грязной посуды; стеллажи для сушки и хранения посуды.

Для мытья столовой и чайной посуды, столовых приборов используются промаркированные ёмкости в количестве не менее 3-х; для мытья кухонной посуды и разделочного инвентаря выделяют отдельную промаркированную емкость.

Для мытья посуды применяют разрешенные моющие средства в соответствии с инструкциями по их применению.

Чайная посуда, столовые приборы промываются горячей водой (45 °С) с применением моющих средств в 1-й ёмкости, ополаскиваются горячей водой (65 °С) во 2-й ёмкости. Столовые приборы после мытья ошпариваются.

Столовая посуда обрабатывается в следующем порядке:

а) механическое удаление остатков пищи;

б) мытье в 1-й ёмкости в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией;

в) мытье во 2-й ёмкости в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й ёмкости;

г) ополаскивание посуды в 3-й ёмкости горячей водой с температурой не ниже 65 °С.

Рекомендуется смену воды в каждой ёмкости проводить после мытья и ополаскивания 20 единиц посуды.

После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются.

Разделочные доски и ножи после их мытья необходимо ошпарить кипятком, просушить и хранить на стеллажах.

Чистая посуда и столовые приборы хранятся на полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей. Столовые приборы хранятся ручками вверх, хранение их россыпью не допускается.

Ветошь, щётки для мытья посуды после использования кипятят в течение 15 мин в воде с добавлением моющих средств или замачивают в дезинфицирующем растворе, разрешенном к применению, затем прополаскивают, сушат и хранят в специально промаркированной емкости.

В передвижном туристическом лагере при отсутствии горячей воды используют разрешенные моющие средства, предназначенные для мытья столовой посуды в холодной воде, в соответствии с инструкцией изготовителя.

9.12. В туристическом лагере организуется 4—5-разовое питание с интервалами между приемами пищи не более 4—4,5 ч. Не менее 3-х приемов пищи должны быть с горячими блюдами (завтрак, обед, ужин); два приема пищи (полдник, второй ужин или второй завтрак) могут включать соки, чай, фрукты и кондитерские изделия.

Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностей в пищевых веществах (табл. 1 прилож. 4) и рекомендуемого набора продуктов, в зависимости от возраста детей (табл. 2 прилож. 4).

9.13. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное 10-ти дневное меню в соответствии с рекомендуемой формой (прилож. 5 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладка, содержащая количественные данные о рецептуре блюд.

При организации питания детей в туристических лагерях (передвижных и непередвижных) с преобладанием консервированных пищевых продуктов продолжительность смены не должна превышать 7 дней.

9.14. Примерное меню для туристического лагеря разрабатывается организацией, организующей питание и утверждается начальником либо учредителем туристического лагеря.

9.15. В примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (табл.1 прилож. 6), их пищевой и энергетической ценности (прилож. 4).

9.16. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. 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 используемых сборниках рецептур.

9.17. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура

и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (табл. 2 прилож. 6 настоящих санитарных правил).

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т. ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

9.18. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2—3 дня.

9.19. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении от суточного рациона должно составлять: завтрак – 20—25 %, второй завтрак – 10 %, обед – 30—35 %, полдник – 10 %, ужин – 25—30 %.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ± 5 %, при условии, что средний процент пищевой ценности за оздоровительную смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

9.20. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов – должно составлять 1 : 1 : 4.

9.21. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях, при отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу – белкам, жирам, углеводам (пищевой ценности) в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (прилож. 7 настоящих санитарных правил), что должно быть подтверждено необходимыми расчетами.

9.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда, указанные в прилож. 8 настоящих санитарных правил.

9.23. При организации питания в передвижных туристических лагерях необходимо руководствоваться перечнем продуктов прилож. 9 настоящих санитарных правил.

Мясные и рыбные консервы можно использовать только для приготовления горячей пищи.

9.24. Пищевые продукты и продовольственное сырье, используемые в питании, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и иметь документы,

удостоверяющие их качество и безопасность. Сопроводительную документацию необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Качество пищевых продуктов и продовольственного сырья проверяется медицинским работником или ответственным за питание с занесением информации в журнал бракеража сырой продукции (табл. 1 прилож. 10).

Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшими сроками реализации, признаками порчи.

9.25. Продукты следует хранить в таре производителя. При хранении продуктов должны строго соблюдаться сроки годности, условия хранения, правила товарного соседства. Хранение сырых продуктов следует организовать отдельно от готовых блюд.

9.26. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, морковь, свеклу) допускается использовать только после термической обработки.

9.27. Консервированные продукты (мясные и рыбные консервы, концентрированное и сгущенное молоко и др.), должны использоваться для приготовления горячих блюд непосредственно после вскрытия банки.

9.28. В непередвижном туристическом лагере от каждой партии приготовленных блюд оставляются суточные пробы, которые хранятся не менее 48 ч с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильном оборудовании месте при температуре 2—6 °С. Отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или повар) в специально выделенные, прокипяченные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками.

9.29. Дети могут быть допущены к мытью своей посуды.

9.30. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы медицинским работником (ответственным лицом). Оценку качества блюд проводят по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственного из емкостей, в которых готовится пища). Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой продукции установленной формы (табл. 2 прилож. 10).

9.31. Пищу готовят на каждый прием и реализуют не позднее 1-го часа с момента её приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

9.32. При приготовлении блюд необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, предъявляемые санитарными правилами к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

9.33. Контроль выполнения норм питания осуществляется медицинским работником или ответственным работником ежедневно.

X. Требования к санитарному содержанию территории туристического лагеря

10.1. Территория туристического лагеря должна содержаться в чистоте. Перед началом смены туристического лагеря и после окончания должна быть проведена генеральная уборка с вывозом мусора на полигоны для сбора твердых бытовых отходов.

Текущая уборка территории должна проводиться ежедневно: утром и по мере загрязнения. Твёрдые бытовые отходы собирают в полиэтиленовые мешки, мусоросборники или специальные емкости. При заполнении их на ⅔ объёма и по окончании смены они должны быть вывезены в узаконенные места сбора твёрдых бытовых отходов. Повторное использование полиэтиленовых мешков не допускается.

Вывоз мусора осуществляют на специальном автотранспорте на полигоны твердых бытовых отходов. Сжигание мусора на территории лагеря и прилегающей территории не допускается.

10.2. Ямы для сбора сточных вод в непередвижных туристических лагерях должны быть закрыты крышками и регулярно, при заполнении не более ⅔ объема, очищаться. Для предупреждения выплода мух рекомендуется использовать дезинсекционные средства, прошедшие государственную регистрацию, и применять в соответствии с инструкцией производителя. Рекомендованная кратность обработки – 1 раз в 5—10 дней.

10.3. В передвижных туристических лагерях во время стоянок для утилизации пищевых отходов организуют ямы, глубиной не менее 1 м, которые ежедневно засыпают слоем земли не менее 2,5 см. При заполнении на ⅔ объёма яма полностью засыпается землёй.

10.4. Дверные ручки и полы в туалетах ежедневно промывают с использованием моющих средств и обрабатывают дезинфицирующими средствами. Не допускается привлекать детей к уборке туалетов.

10.5. Выгребные ямы туалетов ежедневно заливаются растворами дезинфицирующих средств.

10.6. В палатках должны быть порядок и чистота. Жилые палатки должны ежедневно подвергаться уборке с применением моющих средств.

10.7. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах в таре производителя, допускается их хранение в специально выделенных промаркированных емкостях.

10.8. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован. После использования уборочный инвентарь моют с моющими и дезинфицирующими средствами и хранят в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку (красную, оранжевую) и храниться отдельно.

10.9. На территории туристического лагеря не должно быть безнадзорных животных.

XI. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом

11.1. Работники кухни перед началом работы должны надевать чистую спецодежду, убирать волосы под головной убор, тщательно мыть руки с мылом.

Необходимо предусмотреть централизованную стирку спецодежды.

11.2. Ежедневно перед началом работы медработник осматривает работающих на кухне и дежурных на наличие гнойничковых заболеваний и заболеваний верхних дыхательных путей. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями верхних дыхательных путей к работе на кухне не допускаются. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (прилож. 11 настоящих санитарных правил).

11.3. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

XII. Организация работы медицинского персонала

12.1. Оснащение медицинского пункта должно соответствовать рекомендациям органа исполнительной власти в области здравоохранения.

12.2. Медицинский работник принимает участие в проверке готовности туристического лагеря; контролирует полноту оснащения медицинской палатки; обеспечения моющими и дезинфицирующими средствами; проверяет личные медицинские книжки сотрудников; проводит медицинский осмотр детей перед заездом их в туристический лагерь; сопровождает детей в пути следования; контролирует организацию питания, осматривает детей и дает разрешение на участие в походах, ведет учет заболеваемости.

12.3. При возникновении инфекционных заболеваний и отравлений информация немедленно доводится до органа, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор и территориального учреждения здравоохранения.

XIII. Требования к выполнению санитарных правил

13.1. *Руководитель палаточного лагеря является ответственным лицом* за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в т. ч. обеспечивает:

- наличие в учреждении настоящих санитарных правил и доведение их содержания до сотрудников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками учреждения;
- 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 периодических медицинских обследований;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

13.2. Медицинский персонал осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

13.3 Во всех случаях возникновения групповых инфекционных заболеваний, а также выявления нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, руководитель оздоровительного учреждения обязан незамедлительно (в течение 1 ч) информировать орган, уполномоченный осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, для принятия мер в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

13.4. Работники туристического лагеря должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

13.5. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица палаточного лагеря в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

Приложение 1

О порядке прохождения обязательных медицинских обследований вновь поступающих лиц на работу в оздоровительные учреждения*

Характер производимых работ	Участие врачей-специалистов, периодичность осмотров. Характер лабораторных и функциональных исследований
Работники детских оздоровительных учреждений	Терапевт – 1 раз в год. Дерматовенеролог – при поступлении на работу. Крупнокадровая флюорография – 1 раз в год. Кровь на сифилис, мазки на гонорею, исследование на гельминты – при поступлении на работу. Исследование на возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф – при поступлении и по эпидпоказаниям

* При зачислении сотрудников в оздоровительное учреждение по специальности, если их работа не прерывалась, учитываются данные имеющихся медицинских обследований, занесенных в медицинскую книжку, если с момента их прохождения не прошел установленный срок.

Приложение 2

Рекомендуемый перечень личного (индивидуального) снаряжения учащегося в туристическом лагере (походе)

№ п/п	Наименование	Количество
1	Рюкзак, объемом 20 л	1
2	Спальный мешок	1
3	Коврик пенополиуретановый многослойный	1
4	Пленка полиэтиленовая 1 м × 1 м или дождевик	1
5	Куртка-ветровка	1
6	Головной убор с козырьком для защиты от солнца	1
7	Свитер шерстяной (полушерстяной)	1
8	Ботинки туристские	1
9	Легкая обувь: кеды или кроссовки	1 пара
10	Нижнее белье	1—2 комплекта
11	Носки теплые	1—2 пары
12	Носки хлопчатобумажные	2—3 пары
13	Брюки спортивные хлопчатобумажные	1
14	Миска	1
15	Ложка	1
16	Кружка	1
17	Средства личной гигиены: шампунь (в разовых пакетах), мыло (малого веса), зубная щетка, зубная паста (малого объема)	по 1—2

Приложение 3

Примерный перечень снаряжения коллективного пользования

№ п/п	Наименование	Количество
1	Палатка туристская	в зависимости от наполняемости палатки согласно инструкции
2	Набор кострового снаряжения	1
3	Аптечка отрядная (входят средства первой медицинской помощи)	1
4	Ремонтный набор (нитки швейные, иголки швейные, ножницы)	1
5	Фонарь	1
6	Компас	1
7	Музыкальный инструмент (гитара)	1
8	Реппеленты	в зависимости от формы выпуска
9	Электрофонарики индивидуальные	1 на палатку

Приложение 4
Таблица 1

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей с учетом их возраста

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:	
	с 7 до 10 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	308 (допускается 335 за счет фруктов)	360 (допускается 383 за счет фруктов)
Энергетическая ценность - калорийность (ккал)*	2 251 (2 359 при увеличении углеводов)	2 628 (2 720 при увеличении углеводов)

Таблица 2

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

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	10 лет	11 лет и старше	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

Продолжение табл. 2

1	2	3	4	5
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, *в т. ч. инстантные*	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошеные (куры 1 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 и 3,2 %)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5 и 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
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

* Рекомендуется увеличивать нормы на 10—15 % при организации походов.

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

Приложение 5

Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
	День № 1 – завтрак:					
	....					
	День № 1 – обед:					
	...					
	День № 1 – полдник					
	....					
	ИТОГО:	-				
	День №2 – завтрак:					
	....					
	День № 2 – обед:					
	...					
	День № 2 – полдник					
	...					
	Итого:	-				
	...					
	ИТОГО ЗА СМЕНУ всего:	-				-
	ИТОГО ЗА СМЕНУ соотношение	-				-

Приложение 6
Таблица 1

Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для детей различного возраста

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	10—11 лет	12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150—200	200—250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60—100	100—150
Суп	200—250	250—300
Мясо, котлета	80—120	100—120
Гарнир	150—200	180—230
Фрукты	100	100

Таблица 2

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Выход:	–		–	–

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):		Ca (мг):	
Жиры (г):		Mg (мг):	
Углеводы (г):		Fe (мг):	
Эн. ценность (ккал):		C (мг):	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Приложение 7

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 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 кат.)	15	2,8	2,1	–	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	–	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	–	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		

Продолжение табл. 1

1	2	3	4	5	6
Говядина (2 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 кат.	85	15,8	11,9	–	масло –11г
Говядина 2 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 –13г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	–	масло –3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	–	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	–	масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	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 кат.	30	5,6	4,2	–	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	–	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	–	

Приложение 8

Продукты и блюда, которые не допускается использовать в питании детей в детских туристических лагерях в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;
- остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;
- плодоовощную продукцию с признаками порчи и гнили;
- мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыбу, не прошедшие ветеринарный контроль;
- консервы из мяса свинины; консервы мясные, выработанные в соответствии с ТУ;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- мясо диких животных, отловленную рыбу;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;
- творог, сметану, не прошедшие термическую обработку;
- простоквашу «самоквас»;
- грибы и продукты, из них приготовленные (кулинарные изделия);
- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- блюда, изготовленные из сырых мяса, рыбы, не прошедших тепловую обработку;
- запеканки (мясные, рыбные, творожные, крупяные);
- жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
- блины, оладьи;

• изделия из рубленного мяса и рыбы, приготовленные в условиях туристического лагеря;

• уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы;

• острые соусы, кетчупы, майонез, маринованные овощи и фрукты, в т. ч. в виде салатов;

• кофе натуральный; тонизирующие, в т. ч. энергетические напитки, алкоголь;

• кулинарные жиры, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;

• ядро абрикосовой косточки, арахис;

• молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;

• кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %);

• заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;

• холодные напитки и морсы из плодово-ягодного сырья без термической обработки;

• окрошки и холодные супы;

• макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;

• паштеты, за исключением консервированных промышленным способом;

• блинчики с мясом и творогом;

Не допускается переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и других) из потребительской тары в емкости (их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы перед раздачей пищи).

Приложение 9

Рекомендуемый набор продуктов для походов

№ п/п	Наименование продуктов	Вес продуктов в граммах в день (брутто)
1	Хлеб черный и белый, или сухари, печенье, сушки, галеты, хлебцы хрустящие	500 200
2	Крупа, макаронные изделия, готовые концентраты каш или концентраты супов в пакетах	100—200 50
3	Масло сливочное топленое, растительное	50-60
4	Консервы мясные промышленного производства, выработанные в соответствии с ГОСТ Мясо сублимированное	150 50
5	Сало-шпик, сосиски консервированные, сырокопченые мясные гастрономические изделия и сырокопченые колбасы	50
6	Сахар Конфеты, шоколад, мед в промышленной упаковке	80—100 70—100
7	Консервы рыбные в масле и(или) натуральные	50
8	Овощи свежие или овощи сухие, сублимированные	100 50
9	Молоко сухое, сливки сухие или молоко сгущенное, консервированное	25—30 50
10	Сыры твердых сортов	20—40
11	Фрукты свежие Соки в потребительской упаковке Сухофрукты, концентрированные кисели, орехи (кроме арахиса)	100 200 30
12	Кофе суррогатный Какао-порошок Чай	3 10 4
13	Специи: лавровый лист, лук, чеснок, лимонная кислота	30—40
14	Соль	10—12
15	Витамины, глюкоза	3

Приложение 10

Таблица 1

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Дата и время поступления продуктов	Наименование продукта и его количество (вес, штуки)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого продукта	Отметка о качестве продукта	Конечный срок реализации продукта	Фактическая реализация продукта (по дням)	Подпись лиц, осуществляющих приемку продуктов	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Таблица 2

«Журнал бракеража готовой продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись ответственного лица	Примечание<*>
1	2	3	4	5	6	7

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение 11

«Журнал здоровья»

N п/п	Ф. И. О. работника<*>	Должность	Месяц/дни:							
			1	2	3	4	5	6	7	...
1			<**>							
2										
3										

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

<**> Условные обозначения:

зд. – здоров; отстранен – отстранен от работы; отп. – отпуск; В – выходной; б/л – больничный лист.

Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в период летних каникул

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.2605—10

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

Подписано в печать 29.07.10

Формат 60x88/16

Печ. л. 2,5
Тираж 500 экз.
Заказ 54

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 952-50-89

gost.e-ecolog.ru