2.4.4. ДЕТСКИЕ ВНЕШКОЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ,
ЛЕТНИЕ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул

Санитарно-эпидемиологические правила
СП 2.4.4.969—00

gost.e-ecolog.ru

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила разработаны: Федеральным центром госсанэпиднадзора Минздрава РФ (к. м. н. Платонова А. Г.); Центром госсанэпиднадзора в г. Москве (Синякова Н. В., Зайцева Т. П.); Центром госсанэпиднадзора в Московской области (Черныш Е. В.); Центром госсанэпиднадзора в Оренбургской области (Шефер В. Я.); при участии НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков НЦ здоровья детей РАМН (к. м. н. Воронова Б. З., к. м. н. Степанова М. И.).

2. Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации – Первым заместителем Министра здравоохранения Российской Федерации 4 октября 2000 г.

3. В государственной регистрации не нуждаются, т. к. носят организационно-технический характер (письмо Минюста России от 01.11.2000 № 9294-ЮД).

4. Вводятся впервые.

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

«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).

Содержание

1. Общие положения и область применения ... 62
2. Требования к участку ... 63
3. Требования к зданию ... 63
4. Требования к воздушно-тепловому режиму ... 64
5. Требования к естественному и искусственному освещению ... 64
6. Требования к санитарно-техническому оборудованию ... 65
7. Требования к оборудованию помещений ... 65
8. Гигиенические требования к режиму дня ... 66
9. Гигиенические требования к организации физического воспитания и оздоровительных мероприятий ... 67
10. Требования к организации питания ... 68
11.Требования к санитарному состоянию и содержанию оздоровительного учреждения ... 71
12. Гигиенические требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала ... 72
13.Основные мероприятия, проводимые медицинским персоналом в оздоровительном учреждении ... 72
14. Требования к соблюдению санитарных правил и норм ... 73
Приложение 1. Акт приемки оздоровительного учреждения с дневным пребыванием ... 74
Приложение 2. Таблица выхода мясных, рыбных, овощных блюд при тепловой обработке (% от массы блюда до тепловой обработки) ... 75
Приложение 3. Нормы питания детей и подростков в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей ... 76
Приложение 4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов ... 77
Приложение 5. Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов ... 78
Приложение 6. Перечень педикулоцидных средств, допущенных к применению ... 79
Приложение 7. Примерный набор медикаментов для оказания неотложной помощи ... 80
Приложение 8. Примерный набор медикаментов и перевязочного материала из расчета на 100 детей в одну смену ... 81
Приложение 9. Список дезинфицирующих средств, разрешенных к применению ... 83
Приложение 10. Рекомендуемые учебный план и программа по гигиеническому обучению лиц, отъезжающих в летние оздоровительные учреждения ... 85
Список литературы ... 86

УТВЕРЖДАЮ

Главный государственный санитарный врач Российской Федерации – Первый заместитель Министра здравоохранения Российской Федерации

Г. Г. Онищенко

4 октября 2000 г.

Дата введения: 2 февраля 2001 г.

2.4.4. ДЕТСКИЕ ВНЕШКОЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ, ЛЕТНИЕ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул

Санитарно-эпидемиологические правила
СП 2.4.4.969–00

1. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее – *санитарные правила*) определяют гигиенические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей, направленные на оздоровление детей и подростков в период каникул.

1.2. Санитарные правила распространяются на все (кроме палаточных) оздоровительные учреждения с дневным пребыванием детей и подростков, независимо от их подчиненности и форм собственности.

1.3. Оздоровительные учреждения с дневным пребыванием детей организуются для обучающихся I–IX классов образовательных учреждений всех видов собственности на время летних, осенних, зимних и весенних каникул. Вместимость оздоровительного учреждения – не более 250 человек.

Оздоровительные учреждения комплектуются из числа обучающихся одной или нескольких близлежащих школ, подразделяются на отряды (группы) не более 25 человек для обучающихся I–IV классов и не более 30 человек для обучающихся V–IX классов. Могут создаваться профильные учреждения юных техников, моряков, туристов, натуралистов, спортсменов и другие, объединяющие детей по интересам.

1.4. Оздоровительные учреждения с дневным пребыванием детей организуются на базе общеобразовательных учреждений, учреждений дополнительного образования детей, спортивных сооружений и других при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии их санитарным правилам.

Допускается организация оздоровительных учреждений с дневным пребыванием для детей в возрасте до 10 лет на базе временно не функционирующих дошкольных образовательных учреждений (ДОУ).

На базе оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей могут организовываться специализированные смены (группы) с соблюдением требований настоящих санитарных правил и по согласованию с территориальными центрами госсанэпиднадзора (далее – ЦГСЭН).

Оздоровительные учреждения с дневным пребыванием подразделяются на:

- учреждения с пребыванием детей до 14.30 дня и организацией 2-х разового питания;
- учреждения с пребыванием детей до 18.00 дня и организацией 3-х разового питания, а также организацией дневного сна для детей до 10 лет.

Для оздоровления детей не используются учреждения:

- относящиеся по уровню санитарно-эпидемиологического благополучия к 3-ей группе;
- расположенные в санитарно-защитной зоне промышленных организаций.

1.5. Продолжительность смены в оздоровительном учреждении определяется длительностью каникул и составляет в период летних каникул не менее 21 дня; осенью, зимой и весной не менее 7 дней.

Перерыв между сменами в летнее время для проведения генеральной уборки и санитарной обработки учреждения составляет не менее 2 дней.

1.6. Приемка оздоровительного учреждения осуществляется комиссией за 3—5 дней до его открытия, в состав которой входят представители госсанэпиднадзора, с последующим оформлением акта.

1.7. Открытие оздоровительного учреждения осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии его санитарным правилам перед началом каждой оздоровительной смены.

1.8. Руководитель оздоровительного учреждения должен немедленно информировать территориальный центр госсанэпиднадзора о случаях возникновения групповых инфекционных заболеваний, об аварийных ситуациях в работе систем водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования.

2. Требования к участку

2.1. Участок оздоровительного учреждения должен быть благоустроен, озеленен, иметь удобные подъездные пути и разделен на зоны (физкультурно-оздоровительную, административно-хозяйственную, для отдыха), с оборудованием площадок для отдыха, занятий спортом, игр детей.

На территории участка оздоровительного учреждения предусматриваются средства защиты от солнца.

2.2. Для оздоровления детей целесообразно использовать парки культуры и отдыха, зеленые массивы, спортивные сооружения, бассейны, естественные водоемы.

2.3. Используемое спортивное и игровое оборудование должно быть безопасно, исправно, надежно, устойчиво закреплено и соответствовать росту и возрасту детей.

3. Требования к зданию

3.1. Оздоровительное учреждение следует размещать не выше третьего этажа.

Набор помещений оздоровительного учреждения должен включать: игровые комнаты, помещения для занятий кружков, спальные комнаты для дневного отдыха детей, медицинский кабинет, спортивный зал, пищеблок, раздевалку для верхней одежды, кладовую спортинвентаря, игр и кружкового инвентаря, библиотеку, помещение санитарной комнаты, санузлы и умывальники.

В зависимости от климатических и географических условий необходимо предусмотреть помещение для сушки одежды и обуви.

Площади, оборудование и отделка помещений должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к детским оздоровительным учреждениям.

3.2. Размещение детей в спальных комнатах проводится из расчета не менее 3 м^2 на 1 человека, но не более 15 человек в одном помещении. Спальные помещения для мальчиков и девочек устраиваются раздельными независимо от возраста.

3.3. Игровые (из расчета не менее 1 м^2 на 1 человека) и кружковые комнаты (из расчета 1 помещение площадью не менее 36 м^2 на 50 человек) располагаются в помещениях, площадь и конфигурация которых могут обеспечить правильную расстановку мебели, благоприятные условия для зрительной работы.

3.4. В кружковых помещениях должна быть полностью исключена возможность поражения детей электрическим током, химикатами, взрывчатыми веществами и другими вредными и поражающими факторами.

Работа в слесарных, столярных, скульптурных, художественных мастерских проводится детьми только в спецодежде.

3.5. Стены и полы помещений оздоровительных учреждений должны быть гладкими, допускающими их уборку влажным способом.

Покрытие полов игровых, кружковых, спальных, медицинских, спортивных помещений, коридора и других помещений для пребывания детей допускается дощатое, паркетное или из линолеума и других материалов, разрешенных к применению в установленном порядке.

Полы в помещениях пищеблока, душевых и санитарных узлах выстилают керамической или мозаичной шлифованной плиткой.

4. Требования к воздушно-тепловому режиму

4.1. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года. Наличие сетки на окнах, фрамугах в летнее время обязательно.

4.2. Окна помещений, кроме ориентированных на северные румбы горизонта, во избежание перегрева, оборудуются солнцезащитными устройствами или шторами.

4.3. В игровых комнатах, помещениях кружков, спальнях следует соблюдать режим проветривания. Сквозное проветривание проводится в отсутствии детей, одностороннее – в присутствии детей. Длительность проветривания зависит от сезона года, температуры наружного воздуха и температуры внутри помещения.

Температура воздуха в спальных, игровых, кружковых помещениях должна быть не ниже 18 °С (при ленточном остеклении 20 °С); в спортзале – не ниже 17 °С.

В основных помещениях оздоровительного учреждения относительная влажность воздуха должна быть в пределах 40–60 %.

4.4. Санузлы оборудуются канальной вытяжной вентиляцией с механическим побуждением.

5. Требования к естественному и искусственному освещению

5.1. Все основные помещения оздоровительных учреждений должны иметь естественное освещение.

5.2. Искусственное освещение должно обеспечивать следующие уровни освещенности в зависимости от назначения помещений

Наименование помещений	Освещенность (в лк)		Поверхность, к которой относятся нормы освещенности
	при люм. лампах	при лампах накаливания	
кружковые (игровые) комнаты	300	150	на рабочей поверхности стола
спальные комнаты	75	30	на уровне 0,5 м от пола
физкультурный зал	200	100	пол
рекреации	150	75	пол

5.3. Для общего освещения кружковых и других помещений рекомендуются люминесцентные лампы типа ЛБ (белого цвета) и ЛЕ (естественного цвета).

При использовании в качестве источников света ламп накаливания наличие плафонов обязательно. В спальных помещениях допускаются плафоны закрытого типа.

5.4. Светильники необходимо очищать перед началом работы оздоровительного учреждения. Дети и подростки к данной работе не привлекаются.

Неисправные люминесцентные лампы собираются и хранятся до сдачи в местах, недоступных детям.

6. Требования к санитарно-техническому оборудованию

6.1. Здание оздоровительного учреждения должно быть оборудовано водопроводом, горячим водоснабжением и канализацией.

В случае их отсутствия выбор источника водоснабжения и способы удаления нечистот и отходов подлежат согласованию с территориальным центром госсанэпиднадзора.

Предусматривается наличие резервных источников горячей воды на пищеблоке.

6.2. Оздоровительные учреждения обеспечиваются доброкачественной питьевой водой в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

6.3. Здания оздоровительных учреждений должны быть оборудованы только системами центрального отопления и вентиляции. Печное и газовое отопление не используется.

6.4. В зависимости от метеоусловий в качестве нагревательных приборов могут применяться радиаторы, трубчатые нагревательные элементы, встроенные в бетонные панели. Отопительные приборы следует ограждать съемными деревянными решетками, кроме выполненных из древесно-стружечных плит, а также других материалов, при нагревании которых может происходить эмиссия вредных веществ в воздух помещения.

6.5. Перед обеденным залом оборудуются умывальники (с подводкой горячей и холодной воды) из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест. Каждый умывальник обеспечивается мылом, электрополотенцами или бумажными рулонами, или индивидуальными полотенцами.

6.6. Санитарная комната (для мытья ног перед сном) оборудуется скамейками, емкостью для теплой воды, тазами, ковшиками, деревянными решетками.

6.7. Санитарные узлы организуются раздельными для мальчиков и девочек из расчета 1 очко на 15—20 человек.

7. Требования к оборудованию помещений

7.1. Спальни оборудуют стационарными одноярусными кроватями или раскладушками с твердым покрытием.

При организации спальных помещений на базе ДОУ (в соответствии с п. 1.3 настоящего документа) допускается использование встроенных 2-х ярусных кроватей.

Стационарные 2-х и 3-х ярусные кровати не используются.

7.2. Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрац с наматрасником, подушка, байковое или шерстяное одеяло) и не менее чем 1 комплектом постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, 2 полотенца).

7.3. Смена постельного белья проводится по мере загрязнения, но не реже чем один раз в 7 дней. По согласованию с территориальными ЦГСЭН стирка постельного

белья может осуществляться индивидуально родителями детей, находящихся в оздоровительном учреждении.

7.4. Гардеробные оборудуются вешалками или шкафами для верхней одежды детей и персонала.

7.5. Помещения для кружковой работы и игровые оборудуются столами и стульями с учетом видов деятельности в соответствии с ростовыми данными детей.

Табуретки, скамейки, лавки вместо стульев не используются.

7.6. Для просмотра телевизионных передач возможна установка в игровой комнате телевизора с рядами стульев. Расстояние от экрана телевизора до первых рядов стульев должно быть не менее 2 метров.

8. Гигиенические требования к режиму дня

8.1. Режим дня в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием разрабатывается в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к режимам для детей различных возрастных групп и предусматривает максимальное пребывание их на свежем воздухе, проведение оздоровительных, физкультурных, культурных мероприятий, организацию экскурсий, походов, игр; регулярное 3-х разовое питание (перерыв между приемами пищи не более 3,5—4,0 часов) и послеобеденный (дневной) сон для детей до 10 лет (в соответствии с п. 1.3 настоящего документа).

Режим дня разрабатывается с учетом состояния здоровья детей и корректируется в зависимости от сезона года.

8.2. В оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей рекомендуется следующий режим дня

Элементы режима дня	Время проведения	
	пребывание до 14.30	пребывание до 18.00
Сбор детей, зарядка	8.30—9.00	8.30—9.00
Утренняя линейка	9.00—9.15	9.00—9.15
Завтрак	9.15—10.00	9.15—10.00
Работа по плану отрядов, общественно-полезный труд, работа кружков и секций	10.00—12.00	10.00—12.00
Оздоровительные процедуры	12.00—13.00	12.00—13.00
Свободное время	13.00—13.30	13.00—13.30
Обед	13.30—14.30	13.30—14.30
Уход домой (для ОЗ площадок)	14.30	
Послеобеденный (дневной) сон		14.30—15.30
Полдник		15.30—16.00
Культурно-массовые и спортивные мероприятия, работа кружков и секций		16.00—18.00
Вечерняя линейка, уход домой		18.00

8.3. Все кружковые, секционные, клубные, экскурсионные, игровые, коммуникативно-познавательные, физкультурно-оздоровительные и спортивные занятия, по возможности, следует проводить на воздухе, используя в ненастную погоду тенты, навесы, веранды.

8.4. Посещение одним ребенком более 2-х кружков (секций) разного профиля не рекомендуется. В случае посещения ребенком 2-х кружков предпочтительно совмещение спортивного и неспортивного профилей. Кратность посещения занятий не более 2 раз в неделю в одном кружке.

8.5. Продолжительность занятий кружков и спортивных секций допускается не более 35 минут для детей 7 лет и не более 45 минут для детей старше 7 лет.

Для отдельных видов кружков (туристический, юных натуралистов, краеведческий и т. п.) допускается продолжительность занятий до 1,5 часов.

8.6. Оптимальная наполняемость групп при организации кружковой, секционной, клубной и т. п. работы не более 15 человек, допустимая – 20 человек (за исключением хоровых, танцевальных, оркестровых и других).

8.7. После кружковой деятельности с ограниченной двигательной активностью (изобразительная деятельность, моделирование, шахматы, рукоделие и т. п.) необходимо предусматривать активный отдых, физические упражнения, спортивные развлечения на воздухе.

8.8. Организация занятий с использованием компьютерной техники проводится в соответствии с гигиеническими требованиями к видеодисплейным терминалам и персональным электронно-вычислительным машинам.

8.9. Суммарная продолжительность просмотра телепередач в день рекомендуется не более 1,5 часов для обучающихся I–IV классов и не более 2,5 часов для обучающихся V–IX классов.

8.10. Дети и подростки к уборке санитарных узлов, мест общего пользования (лестничных площадок, пролетов и коридоров), мытью окон, протирке светильников не привлекаются.

8.11. С учетом особенностей работы оздоровительного учреждения в режим дня могут быть внесены изменения по согласованию с территориальным центром госсанэпиднадзора.

9. Гигиенические требования к организации физического воспитания и оздоровительных мероприятий

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

9.2. Физкультурно-оздоровительная работа согласуется с медицинским работником и предусматривает следующие мероприятия:

- утренняя гимнастика;
- занятия физкультурой в кружках, секциях, обучение плаванию;
- общелагерные и отрядные прогулки, экскурсии и походы с играми на местности;
- спортивные соревнования и праздники;
- занятия на тренажерах.

9.3. Спортивно-оздоровительные мероприятия могут проводиться на базе стадиона и спортзала школы или школы-интерната, спортивных сооружений районного, местного или городского значения, спортивных школ и других объектов, выделенных для оздоровительного учреждения.

9.4. Распределение на медицинские группы для занятий физкультурой проводится медицинским работником. Детям основной медицинской группы разрешается участвовать во всех физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях без ограничения.

С детьми подготовительной медицинской группы проводятся физкультурно-оздоровительные мероприятия с учетом состояния здоровья и индивидуальной переносимости.

9.5. Для целенаправленного совершенствования функций и развития мышечных групп в практику физического воспитания в детских оздоровительных учреждениях необходимо внедрять тренажеры и тренажерные устройства.

Рекомендуется использование велотренажеров, гимнастических комплексов, переносных тренажеров и другого спортивного оборудования.

Помимо помещений тренажеры можно устанавливать на открытых игровых и спортивных площадках, зонах здоровья.

10. Требования к организации питания

10.1. Питание детей и подростков организуется на базе столовой, работающей на сырье, столовой-доготовочной, или буфетной-раздаточной функционирующего учреждения, а также близлежащих объектов общественного питания при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии их санитарным правилам, с выделением отдельного зала, инвентаря и посуды для детей и определения графика приема пищи.

10.2. Постоянный контроль за качеством поступающих продуктов, сроком их реализации и условиями хранения осуществляет медицинский работник или лицо его замещающее, прошедшее курс гигиенического обучения.

Периодический контроль осуществляется территориальным центром госсанэпиднадзора.

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

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

10.4. На основании примерного меню могут быть разработаны и согласованы другие варианты рационов питания применительно к конкретным условиям и с учетом наличия продуктов.

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

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

10.7. С-витаминизация третьих блюд осуществляется ежедневно из расчета

20 мг в летний период 50 мг в весенне-зимний	для детей до 10 лет
25 мг в летний период 50—70 мг в весенне-зимний	для детей старше 10 лет

Витаминизацию компотов следует проводить после их охлаждения до температуры от 12 до 15 °С перед реализацией.

Витаминизация готовых блюд проводится под контролем медицинского работника и регистрируется в специальном журнале.

10.8. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы медицинским работником. Оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых приготавли-

вается пища). В бракеражном журнале необходимо отмечать закладку основных продуктов, вкусовые качества, готовность блюда и разрешение на выдачу.

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

10.10. При наличии в оздоровительном учреждении столовой-доготовочной или сырьевой столовой медработник должен вести бракеражный журнал скоропортящихся продуктов, в котором отмечается наименование поступившего продукта, его количество, номер накладной, срок реализации по накладной и реальный срок реализации продукта, остаток и его реализация.

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

а) не используются:

- остатки пищи от предыдущего приема, а также пищу приготовленную накануне;
- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог, сметана, зеленый горошек в натуральном виде без тепловой обработки (кипячения);
- рыба без термической обработки (строганина, вобла и др.);
- прокисшее молоко «самоквас»;
- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;
- изделия из мясной обрези, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;
- мясо, не прошедшее ветеринарный надзор;
- яйцо и мясо водоплавающих птиц;
- грибы;
- консервированные продукты домашнего приготовления;
- консервированные продукты в томатном соусе;
- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста, сухие концентраты для приготовления гарниров.

б) не изготавливаются:

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

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

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

В зависимости от эпидемической ситуации по решению территориального центра госсанэпиднадзора перечень продуктов и готовых блюд, не используемых в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей, может быть расширен.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Мытье посуды проводится по этапам: мытье чайной посуды; мытье столовой посуды; мытье столовых приборов; мытье кухонной посуды.

Для мытья посуды не используются: стиральный порошок, мочалки, губки. Допускается использование для этих целей металлических и пластмассовых ершей (щеток).

10.21. Металлические ерши для мытья посуды, ветошь для протирания столов кипятят 15 мин или замачивают в 0,5 %-ном осветленном растворе хлорной извести, или замачивают 30 мин в 1 %-ном растворе хлорамина, сушат и хранят в специально отведенном месте. Ветошь, моющие средства, дезсредства (применяются по эпидпоказаниям) хранят в промаркированных емкостях. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

10.22. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим санитарный паспорт.

10.23. Содержание помещений пищеблока, его оборудование, производственный инвентарь, режим мытья посуды, а также хранение продуктов должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, включая кондитерские цеха и организации, вырабатывающие мягкое мороженое.

11. Требования к санитарному состоянию и содержанию оздоровительного учреждения

11.1. Территория оздоровительного учреждения содержится в чистоте; в летнее время поливается водой, в зимнее – очищается от снега и льда.

Оборудование участка (столы, скамейки, физкультурное оборудование), во избежании травматизма, должно быть в исправном состоянии и надежно закреплено.

Мусоросборники ежедневно очищают при заполнении не более 2/3 объема.

11.2. Все помещения оздоровительного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств, с протиранием подоконников, шкафов, столов и т. д. При уборке рекомендуется использовать пылесосы. Уборка помещения проводится при открытых окнах и фрамугах в летний период и открытых форточках и фрамугах в другие сезоны.

11.3. Уборку помещений рекомендуется проводить: спальных помещений – после дневного сна; обеденного зала – после каждого приема пищи; физкультурного зала – после каждого занятия; остальных помещений – по мере необходимости и в конце дня.

11.4. В умывальных и санитарных узлах проводят уборку по мере их загрязнения, но не реже 2-х раз в день горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств. Унитазы обрабатывают квачами (щетками) с использованием препарата «Санитарный» или 2 %-ном раствором соляной кислоты с последующим обильным промыванием их водой. Сидения на унитазах ежедневно промывают теплым мыльным раствором.

Санузлы убирают специально выделенным инвентарем (тряпки, ведра, щетки), который имеет сигнальную маркировку красного или оранжевого цвета и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря в туалетной комнате в специальном шкафу.

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

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных помещениях, не доступных для детей; дезсредства хранят в темном месте, в темной посуде с плотно закрывающейся крышкой.

11.6. Генеральная уборка всех помещений проводится перед началом и после окончания каждой смены.

11.7. Ремонтные работы в период функционирования оздоровительного учреждения не проводятся.

11.8. При проведении ремонтных работ в подготовительный период допускается применение отделочных материалов (лаков, красок, мастик, линолеума, отделочных плиток и др. синтетических отделочных материалов) разрешенных в установленном порядке.

12. Гигиенические требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала

12.1. Все работники оздоровительных учреждений проходят предварительный при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры в соответствии с порядком, определенным федеральным органом исполнительной власти по здравоохранению.

12.2. К работе с детьми в оздоровительных учреждениях допускаются только сотрудники, привитые против дифтерии.

12.3. Работники оздоровительных учреждений проходят гигиеническую подготовку в установленном порядке.

12.4. Персонал оздоровительного учреждения должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной; коротко стричь ногти; после каждого посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

Медицинский персонал и работники пищеблока перед началом работы должны тщательно мыть руки с мылом, надевать спецодежду и убирать волосы под колпак.

Персонал пищеблока не должен во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, покрывать ногти лаком, принимать пищу, курить на рабочем месте.

Все работники пищеблоков ежедневно осматриваются медработником на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, а также больные от работы отстраняются. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

13. Основные мероприятия, проводимые медицинским персоналом в оздоровительном учреждении

13.1. Медицинские работники в оздоровительных учреждениях дневного пребывания проводят:

- предварительный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез);
- предварительный осмотр и проверка готовности к приему детей помещений, мест занятий физкультурой и спортом;
- комплектование медицинского кабинета лекарственными препаратами и медицинским оборудованием;
- проверку медицинских документов сотрудников и детей оздоровительного лагеря (выписка из «Индивидуальной карты развития ребенка» с указанием диагноза, медицинской группы для занятий физкультурой, результатов исследований на дифтерию);
- проведение медицинского осмотра детей в первый день работы оздоровительного учреждения (или накануне открытия) с целью выявления больных;
- систематическое наблюдение за состоянием здоровья детей, особенно за детьми с отклонением в состоянии здоровья;
- распределение детей на медицинские группы для занятий физкультурой;

- информирование руководителя оздоровительного учреждения, воспитателей и физрука о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- ежедневный амбулаторный прием с целью оказания медицинской помощи (при необходимости), активное выявление заболевших детей; своевременную их изоляцию, оказание первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев; транспортирование в стационар;
- немедленное сообщение в территориальные учреждения здравоохранения и госсанэпиднадзора о случаях инфекционных заболеваний среди детей оздоровительного учреждения;
- осуществление контроля за: организацией питания детей, качеством поступающих продуктов, условиями их хранения, соблюдением сроков реализации, технологией приготовления блюд, качеством готовой пищи, санитарным состоянием и содержанием пищеблока, мытьем посуды, витаминизацией пищи, ежедневные осмотры персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания, отбор суточной пробы, контроль выполнения норм питания;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории учреждения, соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом;
- организацию и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- проведение работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми. Организация «Дней здоровья», игр, викторин на медицинскую тему;
- медицинский контроль за организацией физического воспитания, за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья детей.

14. Требования к соблюдению санитарных правил

14.1. Руководитель оздоровительного учреждения обеспечивает выполнение настоящих санитарных правил.

14.2. Медицинский персонал оздоровительного учреждения осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарных правил.

14.3. Надзор за выполнением настоящих санитарных правил осуществляют территориальные центры госсанэпиднадзора.

14.4. За нарушение санитарного законодательства руководитель оздоровительного учреждения несет ответственность в порядке, установленном федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ* от 30.03.99.

* Опубликован в «Собрании законодательства Российской Федерации» от 05.04.99, № 14, ст. 1650.

Приложение 1
(образец)

АКТ
приемки оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей

от «____» «_____» 200__ г.

Организация (наименование, адрес) _____
Комиссия в составе: _____
произвела приемку оздоровительного учреждения
1. Оздоровительное учреждение расположено (адрес) _____
2. Вместимость в смену _____
3. Количество смен _____
4. Спальные помещения располагаются в_____ количество мест в спальных комнатах _____ площадь в м² на одного ребенка _____
5. Наличие и готовность к эксплуатации основных и вспомогательных помещений _____
6. Состояние и готовность к работе источников водоснабжения и канализации _____
7. Помещения медицинского назначения (состав, площадь, состояние готовности) _____ наличие медицинского оборудования _____ аптечка _____
8. Пищеблок. Число мест в обеденном зале _____ площадь на одно посадочное место _____обеспеченность мебелью_____ наличие подводки горячей и холодной воды ко всем моечным ваннам, раковинам _____ наличие электрокипятильника_____ обеспеченность пищеблока инвентарем, оборудованием, посудой _____ наличие и исправность холодильного и технологического оборудования _____ готовность пищеблока к эксплуатации _____ условия хранения продуктов (скоропортящихся, сухих, овощей) _____ готовность их к эксплуатации _____
9. Состояние территории оздоровительного учреждения _____
10. Сооружения для занятий физкультурой и спортом, их оборудование (перечень, количество, размеры, соответствие санитарным требованиям) _____
_____
11. Наличие бассейна или водоема, организация купания в соответствии с требованиями санитарных правил _____
12. Наличие и состояние игрового оборудования _____
13. Обеспеченность жестким инвентарем _____ мягким инвентарем _____санитарной одеждой _____ наличие моющих и дезинфицирующих средств _____
14. Укомплектованность штата (количество)
педагогов-воспитателей _____
инструкторов по физической культуре и плаванию _____
административно-хозяйственного и обслуживающего персонала_____
персонала пищеблока (повара, посудомойки, кухонные работники) _____
медицинского персонала (врач, мед. сестра)_____
15. Наличие договора о вывозе пищевых отходов, мусора (дата заключения, наименование организации) _____
16. Заключение комиссии: _____
_____
_____
_____
Подписи:

Примечание: *акт составляется в трех экземплярах: для ЦГСЭН в городе или районе, лагерной комиссии, руководителя оздоровительного учреждения.*

Приложение 2
(справочное)

Таблица
выхода мясных, рыбных, овощных блюд при тепловой обработке
(% от массы блюда до тепловой обработки)

Продукты	% отхода	выход блюда в %
мясо (говядина) варка	38	62
тушение	40	60
мелкие куски (азу, гуляш)	37	63
котлеты, битки, шницели – жарение	19	81
тефтели – жарение и тушение	15	85
зразы рубленые – жарение	15	85
рулет с яйцом – жарение	12	88
куры – варка	28	72
печень – тушение, жарение	28	72
рыба: хек – отварной, жареный	18	82
филе хека (с кожей без костей)		
жареное	20	80
припущенное	18	82
треска – отварная	18	82
жареная	20	80
филе трески (с кожей без костей)		
жареное	20	80
припущенное	18	82
сосиски	2,5	97,5
колбаса – вареная	3	97
картофель – вареный (очищенный)	3	97
тушение	31	69
молодой	6	94
вареный в кожуре с последующей очисткой	43	57
морковь – пассированная	32	68
вареная в кожуре с последующей очисткой	25	75
вареная или припущенная дольками (мелкими кубиками)	8	92
свекла отварная с последующей очисткой	27	73
капуста белокочанная – тушеная	21	79
лук репчатый – пассированный для супа	26	74
для соусов и вторых блюд	50	50
кабачки – тушеные	22	78

Приложение 3
(справочное)

Нормы питания детей и подростков в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей

Наименование продуктов	Нормы на одного ребенка в день (граммов в день)	
	до 10 лет	старше 10 лет
Молочные продукты: молоко	375	500
творог полужирный	30	40
сметана	7,5	10
сыр	7,5	10
мясо, колбасные изделия	120	160
рыба	45	60
яйцо	1 шт.	1 шт.
хлеб ржаной	75	100
хлеб пшеничный	188	250
мука пшеничная	7,5	10
макаронные изделия, крупы, бобовые	56	75
сахар, кондитерские изделия	60	80
мука картофельная	6	8
дрожжи	1,5	2
масло сливочное	34	45
масло растительное	12	15
картофель	263	350
овощи, зелень	300	400
фрукты свежие	150	200
сухофрукты	12	15
чай	0,75	1
кофе, кофейный напиток	2	2,5
соль	6	8
специи	0,75	1,0

Примечание: *в летний период нормы должны быть увеличены на 10–15 %.*

Приложение 4
(справочное)

Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов

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

Приложение 5
(справочное)

Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов

Наименование продуктов	Сроки хранения и реализации при t	Наименование документа
1. Говядина в полутушах и четвертинах охлажденная (подвесом)	–1 °С; относ. влаж. не менее 85 % – 16 суток	ГОСТ 779—87
2. Говядина в полутушах и четвертинах подмороженная (в штабеле или подвесом)	–2 °С; относ. влаж. 90 % – 20 суток	– // –
3. Рыба мороженая	–10 — –12 °С – 14 суток –4 — –6 °С – 7 суток	
4. Рыба глазированная	–10 — –12 °С – 21 сутки –4 — –6 °С – 14 суток	
5. Рыба всех наименований соленая (сельдь) в заливных бочках – слабая и среднесоленая	+1 — –1 °С – 10 суток +4 — +6 °С – 7 суток	– // –
6. Рыба всех наименований соленая (сельдь) в сухотарных бочках и ящиках	–6 — –8 °С – 14 суток –3 — –6 °С – 7 суток +1 — –1 °С – 3 суток	– // –
7. Консервы рыбные (для походов)	0+15 °С – 24 суток	– // –
8. Икра лососевых рыб бочковая и баночная	–4 — –6 °С – 30 суток –2 — –4 °С – 14 суток +1 — –1 °С – 7 суток +4 — +6 °С – 1 сутки	– // –
9. Икра осетровых рыб бочковая или баночная	– 2 — –4 °С – 14 суток +1 — –1 °С – 7 суток +4 — +6 °С – 1 сутки	– // –
10. Икра минтая соленая деликатесная	–2 — –6 °С – не более 1 мес.	ГОСТ 18173—72
11. Масло сливочное коровье	не выше –3 °С; относ. вл. – 80 % – не более 10 суток со дня фасования в пергамент	ГОСТ 37—87
12. Масло топленое	0 — 3 °С; относ. вл. не более 80 % – не более 3 мес. в стеклянной банке; – не более 12 мес. в металлической банке	– // –
13. Сыры	–4 — 0 °С; относ. влаж. 85 — 90 % – не более 30 суток	ГОСТ 7616—85
14. Молоко сгущенное стерилизованное в банках	0 — +10 °С, относ. вл. не выше 85 % – не более 12 мес. со дня выработки	ГОСТ 1923—78
15. Молоко цельное сгущенное с сахаром	0 — +20 °С, относ. влаж. не выше 85 % – не более 1 мес. со дня выработки	ГОСТ 2903—78
16. Яйцо диетическое	+4 — +6 °С – 7 суток	

Приложение 6
(справочное)

Перечень
педикулоцидных средств, допущенных к применению

№ п/п	Наименование препарата	Производитель	Номер разрешающего документа (перечень отечественных и зарубежных дезинфекционных средств, разрешенных к применению на территории РФ)
1	Биосим	ТОО «Симплекс», Москва	№ 0016—93 от 20.12.93
2	Педизол	ПО «Химпром», Волгоград	№ 0016—93 от 20.12.93
3	ППП	ПКФ «Смена», Ростов-на-Дону	№ 0016—93 от 20.12.93
4	Санам	НП АО «Технолог», Москва	№ 0016—93 от 20.12.93
5	Чуб Чик	НПФ «Комфарм», Санкт-Петербург	№ 0016—93 от 20.12.93
6	Бин	НП «Хитон», Казань	№ 0012—93 от 09.07.93
7	Веда	АО ЭПЦ «Дезинфекционист», Москва	№ 0012—93 от 09.07.93
8	Векурин	ПО Химкомбинат «Россия», Каменск Шахтинский, Ростовская обл.	№ 0012—93 от 09.07.93
9	Витар	АО «Витар», Тюмень	№ 0012—93 от 09.07.93
10	Гринцид-У	МГП «КОНПО», Оболонск, Московская обл.	№ 0012—93 от 09.07.93
11	Инсекто-крем	ОКБ РТ НПО «Химавтоматика», Новомосковск, Тульская обл.	№ 0012—93 от 09.07.93
12	Талла	завод бытовой химии «Химпром», Волгоград	№ 0012—93 от 09.07.93
13	Авирон	НПП «Виртан», Москва	№ 0012—93 от 09.07.93
14	Инсекто-Еста	завод «Реактив», Львов	№ 0013—93 от 29.07.93
15	Флороцид		№ 0013—93 от 29.07.93
16	Лонцид	АО «Достер», Москва	№ 0001—92 от 17.02.93
17	Перфолон	НПП Института органической химии, Москва	№ 0006—92 от 17.07.92
18	Сана		№ 0006—92 от 17.07.92
19	Стагифор	Центр госсанэпиднадзора, Республика Адыгея, Майкоп	№ 0010—93 от 18.02.93
20	Нитилон	ПО «Химкомбинат»,Каменск Шахтинский, Ростовская обл.	№ 0004—92 от 13.07.92

Приложение 7
(справочное)

Примерный набор
медикаментов для оказания неотложной помощи

Адреналин гидрохлорид 1 %-ный раствор в ампулах по 1 мл

Димедрол 1 %-ный раствор в ампулах по 1 мл

Димедрол в таблетках 0,03 и 0,05

Дипразин 2,5 %-ный раствор в ампулах по 1 мл

Супрастин 2 %-ный раствор в ампулах по 1 мл

Кальция хлорид 10 %-ный раствор в ампулах по 10 мл

Кордиамин в ампулах по 1 мл

Эуфиллин 2,4 %-ный раствор в ампулах по 1 мл

Натрия хлорид – изотонический раствор для инъекций

Анальгин 50 %-ный раствор по 1 мл

Атропина сульфат 0,1 %-ный раствор в ампулах по 1 мл

Кофеин-бензонат натрия 10 %-ный раствор в ампулах по 1 мл

Глюкоза 40 %-ный раствор в ампулах по 1 мл

Мезатон 1 %-ный раствор в ампулах по 1 мл

Новокаинамид 10 %-ный раствор в ампулах по 5 мл

Строфантин К 0,05 %-ный раствор в ампулах по 1 мл

Раствор аммиака 10 %-ный

Настойка валерианы

Новокаин 2 %-ный раствор в ампулах по 1 мл

Эфедрин гидрохлорид 5 %-ный раствор по 1 мл

Теофедрин в таблетках

Изадрин 0,5 %-ный раствор во флаконах по 25 мл

Дипразин в таблетках по 0,025

Преднизолон 3 %-ный раствор в ампулах по 1 мл и в таблетках по 0,05

Супрастин в таблетках по 0,025

Приложение 8
(справочное)

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

Бинты стерильные и нестерильные	50 шт.
Пакеты индивидуальные	10 шт.
Салфетки стерильные 10 × 16	10 уп.
Марля	10 тм
Вата белая бытовая	750 г
Бумага компрессная	10 листов
Лейкопластырь (2 см, 5 см)	4 катушки
Спиртовой раствор йода 5 %-ный	10 мл
Раствор перекиси водорода 3 %-ный	300 мл
Марганцово-кислый калий (кристаллы)	10 г
Сода двууглекислая (столовая)	100 мл
Метиленовый синий 1 %-ный раствор на спирту	100 мл
Валериановые капли	25 мл
Кордиамин капли	20 мл
Зубные капли «дента»	20 мл
Спирт-ректификат	150 мл
Нашатырный спирт	100 мл
Борный спирт 3 %-ный	50 мл
Кофеин 10 %-ный – 1,0 в ампулах	5 амп.
Кордиамин 1,0 в ампулах	3 амп.
Адреналин гидрохлорид 0,1 %-ный – 1,0 в ампулах	5 амп.
Строфантин 0,05 %-ный – 1,0 в ампулах	2 амп.
Корглюкон 0,06 %-ный – 1,0 в ампулах	2 амп.
Преднизолон 30 мг в ампулах	2 амп.
Кальций хлорид 10 %-ный в ампулах	5 амп.
Пипольфен 2,5 %-ный – 1,0 в ампулах	3 амп.
Димедрол 1 %-ный – 1,0 в ампулах	5 амп.
Анальгин 50 %-ный – 1,0 в ампулах	5 амп.
Эуфиллин 24 %-ный – 1,0 в ампулах	5 амп.

Продолжение приложения 8

Магнезия серно-кислая 25 %-ный – 5,0 в ампулах	10 амп.
Эфедрин 5 %-ный – 1,0 в ампулах	3 амп.
Анальгин 0,5 в таблетках	50 таб.
Парацетамол 0,2 в таблетках	5 упак.
Димедрол 0,05 в таблетках	30 таб.
Таблетки от кашля	2 упак.
Валидол в таблетках	10 таб.
Мазь тетрациклиновая 10,0 глазная	2 упак.
Вазелин борный 25,0	2 упак.
Ингалипт	2 фл.
Сульфадиметаксин 0,5 в таблетках	30 таб.
Этазол 0,5 в таблетках	30 таб.
Левомицетин 0,25 в таблетках	20 таб.
Эритромицин 100 000 ЕД в таблетках	20 таб.
Пенициллин 300 000 ЕД для инъекций	10 фл.
Ампициллин 250 000 ЕД для инъекций	8 фл.
Новокаин 0,5–0,25 %-ный – 5 мл в ампулах	20 амп.
Магния сульфат в порошке	100 г
Масло вазелиновое	100 мл
Мазь Вишневского	50 г
Раствор риваноля 1 : 1000	500 мл
Горчичники	50 шт.
Гексавит в таблетках	100 шт.
Аскорутин 0,05 в таблетках	100 шт.
Дистиллированная вода	5 амп.
Физиологический раствор	5 амп.

Приложение 9
(справочное)

Список дезинфицирующих средств, разрешенных к применению

№	Наименование препарата	Область применения	Способ применения
1	Пероксогидрат фторида калия ПФК	для текущей, заключительной и профилактической дезинфекции	обеззараживание поверхностей помещений, мебели, белья, посуды, санитарно-технического оборудования, уборочного инвентаря и т. д. проводят путем протирания, погружения и замачивания
2	Электрохимически активированные растворы натрия хлорида, получаемые в установке СТЭЛ-МТ-2		
	Лиолит	для поведения профилактической, текущей и заключительной дезинфекции	дезинфекция посуды, игрушек, белья проводится с использованием методов погружения и замачивания в растворе
	Католит	для предстерилизационной очистки изделий медицинского назначения	
3	Гипохлорид натрия, вырабатываемый на электрохимической установке ЭФФЕКТ	обеззараживание объектов при проведении профилактической, текущей, заключительной дезинфекции	дезинфекцию раствором гипохлорида проводят с использованием методов погружения (посуда, игрушки, изделия медицинского назначения, предметы ухода за больными), замачивания (белье, уборочный инвентарь) и протирания поверхности помещений, мебели, санитарно-технического оборудования

Продолжение приложения 9

4	Электрохимически активные растворы натрия хлорида, получаемые в установке СТЕЛ-ТОЛК-120-01		
	Лиолит	применяют для обеззараживания при проведении профилактической, текущей, заключительной дезинфекции	дезинфекцию проводят с использованием методов протирания, погружения, замачивания
	Католит	для предстерилизационной очистки изделий медицинского назначения	
5	Электрохимически активированный р-р натрия хлорида нейтральный анолит, получаемый в установке СТЭЛ-4Н-60-01	для обеззараживания объектов при проведении текущей, профилактической и заключительной дезинфекции	дезинфекцию поводят с использованием методов протирания, погружения и замачивания
6	Белор	для дезинфекции санитарно-технического оборудования и белья	обеззараживание санитарно-технического оборудования (ванна, раковина, унитаз) проводят путем протирания с помощью щетки или ветоши, смоченной раствором средства. Белье погружают в закрытую емкость с раствором средства
7	Амфолан Д	для дезинфекции посуды, белья, поверхностей помещений, санитарно-технического оборудования	для дезинфекции помещений рабочим раствором производят влажную обработку. Посуду и белье полностью погружают в раствор средства. Рабочим раствором средства моют ванну, раковину, унитаз, затем средство смывают водой

Приложение 10
(справочное)

Рекомендуемые учебный план и программа по гигиеническому обучению лиц, отъезжающих в летние оздоровительные учреждения

Тема	Количество часов
1. Санитарно-гигиенические требования к территории, помещениям и оборудованию летнего оздоровительного лагеря	2
2. Медицинское обслуживание детей в оздоровительных учреждениях общего и санаторного типа	2
3. Оказание первой медицинской помощи при некоторых состояниях, травмах и острых отравлениях, включая грибами, растениями, ягодами	2
4. Вопросы гигиены питания. Профилактика пищевых отравлений	2
5. Профилактика инфекционных и паразитарных заболеваний. Противоэпидемический режим. Состояние в данной административной территории инфекционной заболеваемости и краевой патологии	2
6. Гигиенические требования к режиму дня в оздоровительном лагере. Личная гигиена детей и подростков, личная гигиена обслуживающего персонала. Необходимость регулярного прохождения медицинских осмотров	2
7. Гигиенические основы физического, трудового воспитания и закаливания. Гигиена туристического похода и купания в оздоровительном лагере	2
8. Гигиеническое воспитание детей и формирование здорового образа жизни	2
9. Итоговый зачет	2
ИТОГО	18

Список литературы

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

2. Устройство, содержание и организация режима детских оздоровительных лагерей: СанПиН 42—125.—М., 1990.

3. Устройство, содержание и организация работы лагерей труда и отдыха: СанПиН 42—125—4270—87.—М., 1987.

4. Устройство, содержание и организация режима детских санаториев: СанПиН 42—125—4437—87.—М., 1987.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов: СанПиН 2.3.6.959—00.—М., 2000.

6. Сборник материалов по контролю за режимом и сроками хранения пищевых продуктов.—М., 1989.

7. Организация питания детей в загородных пионерских лагерях: Методические рекомендации, МЗ СССР.—М., 1979.

8. Приказ МЗ РСФСР № 423/182 от 22.06.81 «О профилактике пищевых отравлений в детских и подростковых учреждениях».

9. Приказ МЗ РФ № 85/39 от 06.05.94 «О мерах по организации летнего отдыха детей и подростков в 1994 году».

10. Санитарно-гигиенические правила и нормы устройства, содержания и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей 5—СП/7—96 от 20.03.96. ЦГСЭН в г. Москве.

11. Санитарно-гигиенические правила и нормы по устройству, содержанию и организации работы в лагерях дневного пребывания: СанПиН 4—138—1125 от 23.06.95. ЦГСЭН по Оренбургской области.

12. Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам, персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы: СанПиН 2.2.2.542—96.—М., 1996.

gost.e-ecolog.ru