

**Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских
оздоровительных организаций"**

***Утративший силу***

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 июля 2003 года N 568. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 8 сентября 2003 года N 2475. Утратил силу приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 августа 2010 года N 593

      Сноска. Утратил силу приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.08.2010 N 593 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

      Согласован                               Согласован   
     Министром                           председателем Комитета   
образования и науки                     по делам строительства   
Республики Казахстан                    Министерства индустрии   
                                               и торговли   
                                         Республики Казахстан   
1 августа 2003 года                     7 августа 2003 года   
    
    
      В соответствии со статьей 7 Закона Республики Казахстан   
"О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", приказываю:

      1. Утвердить прилагаемые санитарные правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских оздоровительных организаций".

      2. Настоящий приказ вводится в действие после государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Казахстан, со дня официального опубликования.

*Министр*

                                         Утверждены             
приказом Министра здравоохранения   
Республики Казахстан        
25 июля 2003 года N 568       
"Об утверждении санитарных      
правил и норм "Санитарно-      
эпидемиологические требования    
к устройству, содержанию и     
организации работы детских      
оздоровительных организаций"  

**Санитарные правила и нормы**   
**"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,**   
**содержанию и организации работы детских**   
**оздоровительных организаций"**

**1. Общие положения**

      1. Настоящие санитарные правила и нормы (далее - санитарные правила) предназначены для физических и юридических лиц независимо от форм собственности, деятельность которых связана с организацией и осуществлением  лечебно-оздоровительных, физкультурно-оздоровительных, учебно-воспитательных работ и культурного досуга детей.   
      2. Первые руководители организаций и физические лица, деятельность которых связана с организацией и осуществлением лечебно-оздоровительных, физкультурно-оздоровительных, учебно-воспитательных работ и культурного досуга детей обеспечивают соблюдение требований настоящих санитарных правил.   
      3. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины и определения:   
      1) детские оздоровительные организации - организации по осуществлению учебно-воспитательной, физкультурно-оздоровительной, лечебно-оздоровительной деятельности и культурного досуга для детей от 7 до 15 лет, организуемое во время каникул, а также с круглогодичным пребыванием детей;   
      2) аэрарий - площадка, навес оборудованные для принятия воздушных ванн;   
      3) индекс Кетле - показатель оценки гармоничности физического развития;   
      4) инсоляция - нормируемый показатель солнечной радиации для гигиенической оценки площадки, помещения, здания;   
      5) коэффициент естественного освещения (далее - КЕО) - нормируемый показатель для оценки естественного освещения помещения;   
      6) климатическая зона - территория, выделяемая по климатическим признакам (температура, влажность);   
      7) проба Генча - показатель, оценивающий функциональное состояние дыхательной системы;   
      8) солярий - оборудованная площадка, помещение для принятия солнечных ванн;   
      9) бракераж - оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям;   
      10) нормативные документы - стандарты, санитарные, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные правила;   
      11) дезинфицирующие и дезинсекционные средства - химические вещества, применяемые для уничтожения возбудителей инфекционных (паразитарных) заболеваний и насекомых.

**2. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству**   
**детских оздоровительных организаций**

       4. Требования по выбору земельного участка, проектным объемно-планировочным решениям, решение вопросов водоснабжения и канализования, инженерного оборудования, вновь строящихся и реконструируемых оздоровительных организаций, следует принимать в соответствии с требованиями действующих строительных норм и правил (далее - СНиП).   
      5. Детские оздоровительные организации могут быть сезонными (в летний период) и с круглогодичным пребыванием детей.   
      6. Детские оздоровительные организации комплектуются по отрядам, с численностью в отряде не более 40 детей.   
      7. Заезд детей каждой смены проводится на основании санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы на соответствующих территориях. Готовность детской оздоровительной организации к работе определяется комиссионно в установленном порядке, заключение комиссии оформляется актом согласно приложению 1 к настоящим санитарным правилам.   
      8. При размещении спальных помещений в неотапливаемых зданиях детской  оздоровительной организации заезд детей разрешается при устоявшейся среднесуточной температуре наружного воздуха до плюс 16 о С в течение пяти дней по данным гидрометеорологической службы.   
      9. Каждая смена детской оздоровительной организации комплектуется одновременно всеми детьми. Прием детей осуществляется при наличии медицинской обменной справки согласно приложению 2 к настоящим санитарным правилам.   
      10. Интервал между сменами должен быть не менее двух дней, в период которого должна проводиться генеральная уборка и санитарная обработка всех помещений.   
      11. Работники детских оздоровительных организаций, должны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, в порядке, установленном уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

      12. Не допускается прием лиц на работу в детские оздоровительные организации, в том числе в пищеблок, без прохождения курса гигиенического обучения и отметке об этом в личной медицинской книжке.

**3. Санитарно-эпидемиологические требования к участку**   
**детской оздоровительной организации**

       13. Детская оздоровительная организация должна иметь самостоятельный земельный участок с благоприятными условиями для отдыха и оздоровления детей. Участок должен быть сухим, чистым, проветриваемым и инсолируемым, размещенным с учетом розы ветров с  наветренной стороны от источников шума и загрязнений атмосферного воздуха и выше по течению водоемов, относительно источников загрязнения. Расстояние от границ земельного участка оздоровительной организации до жилой застройки должно быть не менее 500 метров. Размеры санитарно-защитных разрывов между участком детской оздоровительной организации и объектами различного назначения должны соответствовать требованиям действующих СНиП. В районах с преобладающими ветрами силой 5 метров в секунду (далее - м/сек), участки оздоровительных организаций защищаются полосой высокорастущих деревьев и кустарников шириной не менее 50 метров. Участок должен иметь удобные подъездные пути.   
      14. На территории участка выделяются следующие зоны:   
      1) основной застройки;   
      2) здания коммунально-хозяйственного назначения;   
      3) инженерных сооружений;   
      4) жилых зданий обслуживающего персонала;   
      5) автостоянки индивидуального транспорта.   
      15. Условия размещения зданий и сооружений обслуживающего назначения по отношению к границам участка основной застройки детской оздоровительной организации cледует принимать согласно требованиям действующих СНиП.   
      Размеры земельного участка следует принимать из расчета не менее 150 квадратных метров (далее - м 2 ) на одно место согласно требованиям действующих СНиП.   
      16. При размещении детских оздоровительных организаций в горных районах и курортных зонах, где имеется возможность использования садов и лесопарков, примыкающих к детским оздоровительным организациям, допускается уменьшение площади участка не более чем на 25%.   
      17. На участке основной застройки детской оздоровительной организации размещаются помещения для проживания, питания, культурно-массового, физкультурно-оздоровительного, административного, технического, хозяйственного назначения и бытового обслуживания.   
      Участок основной застройки детской оздоровительной организации должен быть разделен на жилую, культурно-бытовую, физкультурно-оздоровительную, административно-хозяйственную зоны.   
      18. Участок основной застройки детской оздоровительной организации должен иметь ограждение высотой не менее 0,9 метров и иметь не менее двух въездов (основной и хозяйственный).   
      19. В коммунально-хозяйственной зоне размещаются котельная, сооружения водоснабжения, прачечная, гараж, овощехранилище, оранжерейно-тепличное хозяйство, склады для продовольственных и материальных товаров, ремонтные мастерские, автостоянка.   
      20. Площадь участка, объемно-планировочные решения по зданиям и сооружениям коммунально-хозяйственного назначения определяются согласно требованиям действующих СНиП.   
      21. При проектировании сооружений коммунально-хозяйственного назначения следует соблюдать санитарно-защитные зоны для овощехранилищ и складов горючего в соответствии с требованиями действующих СНиП. Участок сооружений коммунально-хозяйственного назначения должен иметь ограждение и быть недоступен для детей.   
      22. Площадь озеленения территории должна составлять не менее 60% участка основной застройки. При размещении детской оздоровительной организации в лесном или парковом массиве площадь озелененных территорий может быть сокращена до 50%.   
      При проектировании, зеленые насаждения рекомендуется включать равномерно в каждую из функциональных зон, обеспечивая благоприятный микроклимат. Запрещается на территории высаживать колючие кустарники, зеленые насаждения (деревья, кустарники), дающие мелкие семена, ядовитые и вызывающие аллергию у детей плоды.   
      23. На участке основной застройки детской оздоровительной организации предусматриваются физкультурные оздоровительные сооружения, нормы площади которых принимаются из расчета не менее 20 м 2 на одно место в детской оздоровительной организации.   
      Физкультурно-оздоровительные и спортивные сооружения должны размещаться вблизи зеленых массивов (лесопосадки, кустарники) и водоемов, состав, количество и площади которых определяются согласно приложению 3 к настоящим санитарным правилам.   
      24. При использовании физкультурно-оздоровительных площадок необходимо соблюдать следующие эпидемиологические требования:   
      1) на спортивные площадки дети допускаются только в спортивной одежде и спортивной обуви;   
      2) движущиеся спортивные приспособления, углубления на площадках должны быть ограждены;   
      3) в сухую погоду поверхности площадок и травяной покров полей необходимо поливать за 20 минут до начала занятий;   
      4) дети должны быть обучены правильному и безопасному пользованию спортивным оборудованием и инвентарем.   
      25. На участке основной застройки оборудуются питьевые фонтанчики из расчета один фонтанчик на 100 мест.   
      26. На территории детских оздоровительных организаций при отсутствии централизованной системы канализации, необходимо оборудовать санитарно-дворовые установки, с водонепроницаемым выгребом, на расстоянии не менее 50 метров от жилых зданий и столовой из расчета одно очко на 75 человек. Для сбора мусора на территории хозяйственной части должны быть выделены специальные бетонированные площадки, на расстоянии не менее 25 м от жилых зданий. На площадках устанавливаются мусоросборники (металлические, обитые железом) с плотными крышками. При этом  размер площадки не должен превышать площадь мусоросборников на 1,5 м со всех сторон.   
      27. Территория, предназначенная для отдыха и купания детей (пляж), должна быть очищена от мусора, камней, отдалена от портов, шлюзов, гидроэлектростанций, мест спуска сточных вод, стойбищ и водопоя скота и других источников загрязнения или располагаться выше указанных источников загрязнения на расстоянии не менее 500 метров:   
      1) запрещается размещать пляжи на границах первого пояса зоны санитарной охраны источников хозяйственно-питьевого водоснабжения;   
      2) при выборе территории пляжа следует исключить возможность неблагоприятных и опасных природных факторов (оползней, лавин, обвалов). Берег должен быть отлогим, без обрывов и ям. Пляж должен иметь хорошо инсолируемые площадки, защищенные от ветра. Не допускается устройство пляжей на глинистых участках;   
      3) в местах купания на водоеме, не должно быть выходов грунтовых вод с низкой температурой, резко выраженных и быстрых водоворотов, воронок и больших волн;   
      4) скорость течения воды не должна превышать 0,5 м/сек. Дно водоема должно быть песчаным, свободным от тины, водорослей, коряг, острых камней. Глубина водоема в местах купания детей должна составлять от 0,7 до 1,3 метров;   
      5) минимальная площадь пляжа на одно место должна быть 4 м 2 , количество мест на пляже следует принимать равным 50% проектной вместимости детских оздоровительных организаций.   
      28. На территории пляжа оборудуются навесы от солнца, окрашенные лежаки и скамейки, душевые, кабины для переодевания, санитарно-дворовые установки, питьевые фонтанчики из расчета:   
      1) одна кабина для переодевания на 50 человек;   
      2) одна душевая кабина на 40 человек;   
      3) одно очко в санитарно-дворовой установке на 75 человек;   
      4) один питьевой фонтанчик на 100 человек.   
      29. Граница поверхности воды, предназначенной для купания, обозначается яркими, хорошо видимыми плавучими сигналами.   
      30. Санитарно-дворовые установки с водонепроницаемым выгребом должны располагаться на расстоянии не менее 50 метров от водоема и 30 метров от границы пляжа.   
      31. Высота струи питьевого фонтанчика должна быть в пределах 15-20 сантиметров. Качество воды должно соответствовать требованиям действующих нормативных документов.   
      32. Пляжи должны быть оборудованы игровыми устройствами соответственно возрасту детей, а также соляриями, аэрариями для дозированного приема процедур:   
      1) количество мест в аэрариях и аэросоляриях должно составлять не более 50% от общего количества мест на пляже (во втором и третьем климатических зонах);   
      2) до 100% общего количества мест (в четвертом климатической зоне). Площадь аэрариев и соляриев принимается из расчета 2,5 м 2 и 3,0 м 2 на одно место;   
      3) на пляжах должен быть предусмотрен пункт медицинской помощи.   
      33. Гигиенические требования к составу и свойствам воды водных объектов в пунктах хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования принимаются согласно действующим нормативным правовым актам.   
      34. Воду водоема необходимо подвергать химическому и микробиологическому исследованию, ежегодно, перед началом купального сезона не менее двух раз по химическим и микробиологическим показателям. В период купального сезона вода водоема подвергается химическому и микробиологическому исследованию не реже двух раз в месяц (проба отбирается не менее чем в двух точках). Вода отбирается на расстоянии один километр (далее - км) вверх по течению от зоны купания на водотоках и на расстоянии 0,1-1,0 километр в обе стороны от нее на водоемах, а также в границах зоны купания.   
      35. При отсутствии возможности организации мест купания в естественных водоемах рекомендуется устройство искусственных бассейнов.   
      36. В целях предупреждения инфекционных заболеваний и обеспечения чистоты воды купально-плавательного бассейна должны соблюдаться правила личной гигиены купающихся, персонала, а вода подвергаться постоянной очистке и обеззараживанию, с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан. V043074   
      Не зависимо от принятой системы заполнения чаши бассейна вода должна иметь коли-индекс не более 10, количество сапрофитов в 1 мл не более 100, аммиака не выше 0,05 мл/л, окисляемость не выше 4 мг/л.   
      При обнаружении бактериального или химического загрязнения выше указанных уровней следует проводить повторный отбор с дополнительным определением форм азота и титра энтерекокков, который должен быть не более 10.   
      37. Основными методами обеззараживания воды являются хлорирование или бромирование.   
      Бромирование воды предпочтительнее ввиду отсутствия раздражающего эффекта на слизистые оболочки. При применении бромсодержащих дезинфицирующих средств концентрация остаточного брома в воде бассейна должна поддерживаться на уровне 0,7-1,2 мг/л. В ночное время допускается повышение остаточного брома до 2 мг/л. с обязательным снижением до 1,2 мг/л к моменту пользования водой.

**4. Санитарно-эпидемиологические требования к зданиям и**   
**сооружениям детских оздоровительных организаций**

       38. Жилые помещения размещаются в отдельных зданиях или отдельных частях здания, этажность, изоляция которых определяется требованиями действующих СНиП.   
      39. Окна жилых комнат детских оздоровительных организаций в зависимости от места их расположения следует ориентировать по сторонам горизонта: от 70 градусов (далее - о ) до 200 о во втором В и втором Г климатических зонах и третьем, четвертом климатических зонах северной широты от 70 о до 290 о - во втором А и втором В климатических зонах северной широты.   
      40. Окна варочных залов пищеблока следует ориентировать в пределах от 290 о до 70 о северной широты во всех климатических зонах. Допускается ориентировать не более 25% жилых комнат в пределах от 290 о до 70 о . При необходимости должны предусматриваться регулируемые солнцезащитные устройства.   
      41. В четвертом климатической зоне окна жилых комнат ориентируются на "восток" (от 70 о до 135 о ).   
      42. В отапливаемых помещениях детских оздоровительных организаций должны размещаться: жилые и обеденные залы для второй климатической зоны, помещения медицинского пункта во второй, третьей климатической зоне, сушилки для одежды во второй, третьей, четвертой климатической зоне.   
      43. В детских оздоровительных организациях, размещаемых во втором, третьем климатических зонах (исключая территории с дневной температурой 40 о С и выше и ночной ниже 10 о С) допускается проживание только школьников старшего возраста в палатках (не более 5 человек) из расчета не более 20% от общей проектной мощности. Палатки должны иметь дощатые полы и не продуваемые борта. Тип палаток определяется в зависимости от природно-климатических особенностей зоны; во втором климатической зоне необходимо применение трехслойных палаток, имеющих открывающиеся клапаны-окна. Палатки должны быть оборудованы кроватями, тумбочками и шкафами для хранения одежды и обуви.   
      Вокруг палаток должны быть канавы с уклоном (от палатки) для стока дождевых вод.   
      44. Каждый отряд (группа) должен иметь помещение для проживания в соответствии с требованиями действующих СНиП.   
      45. В одном здании или изолированном блоке здания допускается размещать не более четырех отрядов (групп) с общей численностью не более 160 человек. Помещения для проживания каждого отряда (группы) должны иметь самостоятельный выход на участок. Количество мест в одной жилой комнате для детей от 7 до 14 лет должно быть не более 5, для детей 6-7 лет - не более 10 из расчета 4 м 2 на одного человека согласно требованиям действующих СНиП.   
      46. В помещения для приема детей входят вестибюль, комната приема, медицинский пункт. При медицинском пункте должен быть изолятор, кабинет врача, кабинет стоматолога, процедурная и комната медицинской сестры, туалет на один унитаз с умывальником в шлюзе. Площади, указанных в настоящем пункте помещений, определяются в соответствии с требованиями действующих СНиП. Количество коек в палатах изолятора, включая бокс, принимается из расчета не менее 2% от проектной мощности детской оздоровительной организации.   
      47. Детские оздоровительные организации должны иметь столовую с централизованной кухней, обеденными залами и умывальными комнатами, имеющими отдельные входы. В детских оздоровительных организациях летнего функционирования допускается размещение умывальников на крытых террасах вблизи входов в обеденные залы.   
      48. Площадь обеденного зала должна быть при одновременном обслуживании детей (в одну смену) из расчета 1,0 м 2 на одно место.   
      49. Помещения и площади культурно-массового назначения и служебно-бытовые принимаются в соответствии с требованиями действующих СНиП.   
      50. Здания детских оздоровительных организаций должны быть оборудованы системами хозяйственно-питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с требованиями действующих СНиП.   
      51. Детские оздоровительные организации должны быть обеспечены доброкачественной питьевой водой в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.   
      52. Горячим водоснабжением должны быть обеспечены производственные помещения пищеблока, прачечная, бытовые, ванные, душевые, умывальни, мойки для ног, кабины личной гигиены девочек, медицинский пункт.   
      53. Устройство канализации следует предусматривать в жилых корпусах, оборудованных санитарными узлами, в столовой, кухне, в помещениях культурно-бытового и медицинского назначения, в физкультурно-оздоровительных и служебно-бытовых помещениях, прачечной, душевой, а также в отдельно стоящих уборных и умывальнях.   
      54. При размещении детских оздоровительных организаций в районах, не имеющих централизованной канализации, допускается устройство местных систем удаления и очистки сточных вод. Вопросы о выборе и устройстве местных систем канализации решаются на основании санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы на соответствующих территориях.   
      55. Теплоснабжение, отопление и вентиляцию во вновь строящихся детских оздоровительных организациях следует проектировать в соответствии с требованиями действующих СНиП.   
      56. В зданиях круглогодичного функционирования температура воздуха в жилых комнатах должна быть не ниже плюс 18 о С, в палатах изолятора плюс 20 о С, в вестибюле плюс 16 о С.   
      57. Летние обеденные залы (закрытые), производственные помещения столовых и централизованных кухонь следует оборудовать вытяжной вентиляцией с механическим побуждением. Душевые и уборные во всех типах зданий должны иметь самостоятельную вытяжную вентиляцию.   
      58. Все основные помещения детских оздоровительных организаций должны иметь естественное освещение.   
      Коэффициент естественного освещения в помещениях столовой, культурно-массового и физкультурно-оздоровительного назначения должен соответствовать требованиям действующих СНиП. Для освещения обеденных залов, помещений для кружков и культурно-массового назначения, в зданиях круглогодичного функционирования рекомендуется использовать люминесцентные лампы в соответствии с требованиями действующих СНиП. Для освещения спальных помещений применяются светильники со светозащитной арматурой.   
      59. Поверхности стен, потолков, полов основных помещений детских оздоровительных организаций должны быть гладкими, позволяющими проводить их уборку (мытье) и дезинфекцию. Для отделки помещений используются материалы, разрешенные к применению в Республике Казахстан.   
      Стены производственных и складских помещений пищеблока должны быть облицованы глазурованной плиткой или окрашены на высоту 1,8 метров (коридоров - на высоту 1,5 метров) влагостойкими материалами, допускающими систематическую очистку и влажную уборку с применением дезинфицирующих средств.   
      60. Оборудование и мебель детской оздоровительной организации должны соответствовать гигиеническим и педагогическим требованиям и учитывать росто-возрастные особенности детей.   
      Запрещается оборудование спальных комнат двухярусными кроватями.

**5. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию**   
**помещений и участка детской оздоровительной организации**

      61. Ежедневно все помещения детской оздоровительной организации убирают влажным способом с применением моющих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан, при открытых окнах и фрамугах. Уборка спален проводится два раза в день (после ночного и дневного сна), техническим персоналом.   
      62. В конце каждой смены техническим персоналом проводится генеральная уборка всех помещений:   
      1) генеральная уборка производится с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан;   
      2) постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) перед началом смены должны выноситься на воздух для проветривания и просушки. При возникновении среди детей инфекционного заболевания проводится дезинфекция спальных комнат, постельных принадлежностей, оборудования в установленном порядке. Перед началом открытия каждого оздоровительного сезона постельные принадлежности подвергаются химической чистке или обработке в дезинфекционной камере. Пришедшие в негодность постельные принадлежности должны заменяться новыми комплектами.   
      63. В умывальнях, душевых, бытовых, комнатах гигиены и уборных полы, стены, дверные ручки следует мыть ежедневно горячей водой с применением моющих средств:   
      1) полы по мере загрязнения должны протираться;   
      2) унитазы необходимо мыть два раза в день водой с применением моющих средств при помощи щеток;   
      3) для удаления мочекислых солей необходимо использовать 2% раствор соляной кислоты или специальные препараты, разрешенные к применению в Республике Казахстан.   
      64. Мусоросборники следует очищать при заполнении 2/3 их объема и обрабатываться с применением дезинфицирующих и дезинсекционных средств.   
      65. Все помещения столовой необходимо ежедневно тщательно убирать: подметание влажным способом и мытье полов, удаление пыли, паутины, протирание мебели, радиаторов, подоконников. Уборка производственных помещений, мытье оборудования и инвентаря, а также уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи.   
      Полы обеденных залов должны иметь гигиеническое покрытие и протираться влажными тряпками после каждого приема пищи, специально выделенным техническим персоналом.   
      66. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, тряпки):   
      1) должен быть промаркирован, закреплен за отдельными помещениями (спальные, кухня, столовая, изолятор, санитарный узел);   
      2) должен храниться, в специально выделенных для этого местах;   
      3) для санитарных узлов должен иметь сигнальную окраску (красную, оранжевую) и храниться отдельно;   
      4) после использования следует промывать горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан.   
      67. Уборка территории детской оздоровительной организации должна проводиться ежедневно, утром за один час до выхода детей на участок и по мере ее загрязнения. Мусор необходимо собирать в мусоросборники, запрещается сжигать бытовой мусор и листья на территории детской оздоровительной организации.   
      Смену песка в песочных ящиках необходимо проводить не реже одного раза в месяц, на ночь песочницы следует закрывать крышками. Один раз в смену необходимо проверять песок на загрязнение яйцами гельминтов, при их обнаружении песок подлежит замене. Для борьбы с мухами должны применятся дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в Республике Казахстан.   
      68. В детской оздоровительной организации необходимо иметь кладовую (имеющую не менее трех комнат), оборудованную стеллажами или шкафами для хранения чистого белья, чистых постельных принадлежностей (матрацы, подушки, одеяла на стеллажах или в шкафах). Количество смен постельного белья должно быть не менее трех, две смены наматрасников. Банные дни необходимо проводить не реже одного раза в семь дней.

      69. Смена постельного белья и полотенец для лица и ног должна проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Грязное белье должно укладываться в специальные мешки (матерчатые или клеенчатые) и доставляться в специально выделенную комнату для сортировки и отправки в прачечную. После использования матерчатые мешки сдаются в стирку, клеенчатые мешки обрабатываются мыльно-содовым раствором, а при наличии инфекции одним из дезинфицирующих средств. Помещение для грязного белья, после отправки последнего в прачечную, необходимо промыть и продезинфицировать.

**6. Санитарно-эпидемиологические требования к организации**   
**питания в детских оздоровительных организациях**

      70. Устройство, оборудование, содержание пищеблока должны соответствовать требованиям действующих СНиП.   
      71. Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся пищевых продуктов, выполняются в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, утвержденных приказом Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 1 августа 2002 года N 32 "Об утверждении санитарных правил и норм Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов", зарегистрированным в Министерстве юстиции от 30 сентября 2002 года за N 1989.   
      72. Рекомендуемые величины калорийности и нормы потребления белков, жиров, углеводов для детей и подростков определяются в соответствии с таблицей 3 приложения 4 к настоящим санитарным правилам.   
      73. Наилучшее соотношение белков, жиров, углеводов составляет 1:1:4. При этом содержание белков животного происхождения (мясо, рыба, молоко, молочные продукты, яйца) должно быть не менее 50-60% и 20-30% от общего количества жиров должны составлять жиры растительного происхождения. Питание детей должно быть организовано четырех или пятикратное с интервалом между приемами пищи не более четырех часов. Целесообразно следующее распределение общей калорийности суточного рациона питания: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник - 15%; ужин - 20%; второй ужин - 5%.   
      74. За один час перед сном в качестве второго ужина детям рекомендуется дать стакан молока или кисломолочного продукта.   
      75. Медицинским работником детской оздоровительной организации составляется ежедневная меню-раскладка с учетом рекомендуемого суточного набора продуктов и таблицы замены продуктов согласно таблице 1 , 2 приложения 4 к настоящим санитарным правилам.   
      76. С целью обеспечения детей в оздоровительных организациях витамином "С" следует проводить витаминизацию сладких блюд и напитков аскорбиновой кислотой, из расчета 35% средней суточной потребности. Содержание аскорбиновой кислоты в одной порции витаминизированного блюда должно составлять: для детей в возрасте 7-11 лет 20 миллиграмм (далее - мг), для подростков 12-15 лет 25 мг. Витаминизацию компотов рекомендуется проводить после их охлаждения до температуры плюс 12-15 o С, перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводят при его охлаждении до температуры плюс 30-35 o С с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации.   
      77. Ежедневно должна оставляться суточная проба готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб проводится под контролем медицинских работников. Пробу следует отбирать в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду) и хранить в специально отведенном месте холодильника при температуре от плюс 2 o до плюс 6 o С.   
      78. Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с требованиями, установленными к рецептурам и приготовлению блюд и кулинарных изделий для объектов общественного питания:   
      1) овощи, предназначенные для винегретов и салатов варятся в неочищенном виде. Заблаговременная варка овощей, накануне дня их использования запрещена; чистка вареных овощей проводится в варочном цехе;   
      2) овощи, идущие в питание в натуральном виде (целиком, в салатах), должны хорошо промываться проточной водой, очищаться и повторно тщательно промываться проточной водой. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) запрещается;   
      3) заправка винегретов и салатов растительным маслом производится только перед их выдачей;   
      4) для сохранения вкусовой и витаминной ценности продуктов пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение одного часа с момента приготовления. Овощи, картофель следует нарезать перед варкой, закладывать в кипящую воду и варить в закрытой крышкой посуде. Свежую зелень следует закладывать в готовые блюда во время раздачи;   
      5) картофель после чистки сразу же погружают в холодную подсоленную воду, но не более чем на два - три часа;   
      6) котлеты, биточки из рыбного и мясного фарша, рыба кусками должны обжариваться на сковороде или противне с обеих сторон в течение трех - пяти минут, затем доготавливаться в духовом или жарочном шкафу при температуре плюс 250-280 o С в течение пяти - семи минут;   
      7) вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, должны подвергаться вторичной термической обработке - кипячению в бульоне, и храниться в нем до раздачи;   
      8) для изготовления омлетов рекомендуется употреблять диетическое яйцо. Омлеты готовят слоем 2,5-3 см в течение 8-10 минут при температуре жарочного шкафа плюс 180-200 o С; яйцо варят 10 минут после закипания воды;   
      9) творожные запеканки должны иметь слой 3-4 см и изготовляться в жарочном шкафу при температуре плюс 180-200 o С в течение 20-30 минут;   
      10) сосиски, вареные колбасы выдаются после термической обработки (при варке пяти минут с момента закипания);   
      11) фляжное молоко следует кипятить не более двух-трех минут. После кипячения молоко охлаждает на специальных стеллажах либо в ванне при закрытой крышке.   
      79. Запрещается использовать остатки пищи от предыдущего приема, а также пищу, приготовленную накануне, изготовление простокваши и других кисломолочных продуктов, блинчиков с мясом, макарон по-флотски; кондитерских изделий с кремом, кремов, напитков, морсов, кваса, студней, заливных блюд (мясных и рыбных), фаршмаков из сельди; изделий во фритюре, паштетов; использование молочной и кисломолочной продукции, приготовленных из непастеризованного молока; кровяных и ливерных колбас, яиц и мясо водоплавающей птицы, консервированных продуктов домашнего приготовления.   
      80. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы медицинским работником оздоровительной организации. Оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям (пробу снимает непосредственно из емкостей, в которых приготовляется пища). В бракеражном журнале готовых блюд необходимо отмечать закладку основных продуктов, снятие пробы и разрешение на выдачу согласно таблице 5 приложения 4 к настоящим санитарным правилам. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.   
      81. Организацию и качество питания в оздоровительной организации обеспечивает руководитель детской оздоровительной организации, врач, диетическая сестра.   
      Медицинские работники должны осуществлять контроль:   
      1) за качеством продуктов, поступавших на пищеблок, с регистрацией в специальном журнале согласно таблице 6 приложения 4 к настоящим санитарным правилам;   
      2) за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;   
      3) за качеством приготовляемой пищи;   
      4) за соблюдением натуральных норм продуктов питания (по накопительной бухгалтерской ведомости каждые 10 дней);   
      5) за правильностью отбора и хранения суточной пробы;   
      6) за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока и дежурными по столовой.

**7. Требования к режиму дня в детской оздоровительной организации**

      82. Все виды деятельности детей в детской оздоровительной организации, связанные с физической нагрузкой и двигательной активностью, необходимо согласовывать с врачом.   
      83. Принятый режим дня в детской оздоровительной организации должен быть дифференцирован в зависимости от возраста детей с учетом введения нового поясного времени согласно таблице 1 приложения 5 к настоящим санитарным правилам.   
      В зависимости от климатических условий, в режим дня могут быть внесены изменения с учетом поясного времени. В июне, июле месяце допускается более позднее укладывание детей и более поздний подъем.   
      84. Для детей 7-9 летнего возраста продолжительность работ не должна превышать одного часа в день; 10-11 лет - 1,5 часа в день; 12-13 лет два часа; для подростков 14-15 лет три часа в день.   
      85. Дети не допускаются к приготовлению пищи, чистке вареных овощей, раздаче готовой продукции, к резке хлеба, мытью чайной, столовой и кухонной посуды, разносу горячей пищи.   
      86. Запрещается привлекать детей к работам, связанным с большой физической нагрузкой (переноска и передвижение тяжестей, пилка дров, стирка постельного белья), опасными для жизни и здоровья (мытье окон, уборка санитарных узлов, умывальных комнат, уборка и вывоз отбросов, нечистот, обработка чаши бассейна).

      87. При организации дежурств детей по столовой и участку необходимо предусмотреть чередование работ так, чтобы одни дети дежурили в столовой в первую половину дня (завтрак, обед), а другие во вторую (полдник, ужин). Дежурство одних и тех же детей по столовой и территории организации должно быть не чаще одного раза в 7-10 дней.

**8. Требования к организации физического воспитания и**   
**оздоровительных мероприятий**

      88. Мероприятия по физическому воспитанию детей должны соответствовать их возрасту, состоянию здоровья, уровню физического развития и физической подготовленности.   
      89. Физкультурно-оздоровительная работа в оздоровительной организации проводится по согласованию с врачом и состоит из:   
      1) утренней гимнастики;   
      2) закаливания, воздушных и солнечных ванн, обтирания, обливания, купания;   
      3) занятий физкультурой в секциях;   
      4) общелагерных и отрядных прогулок, экскурсий, походов и игр;   
      5) спортивных соревнований.   
      90. Распределение на медицинские группы для занятий физкультурой проводятся врачом. Детям основной медицинской группы разрешается участвовать во всех физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях без ограничений.   
      С детьми подготовительной медицинской группы должны проводиться физкультурно-оздоровительные мероприятия с учетом состояния здоровья и индивидуальной переносимости. Они допускаются к занятиям из спортивных кружков или секций без участия в соревнованиях и сдачи утвержденных нормативов. Разрешается участие в однодневных туристических походах.   
      91. Утренняя гимнастика проводится ежедневно в течение 10-15 минут на открытом воздухе, в дождливую погоду - в хорошо проветриваемых помещениях. Форма одежды должна быть спортивная с учетом погодных условий. При соответствующих погодных условиях допускается занятие зарядкой босиком.   
      92. Все участники похода должны пройти медицинский осмотр. Маршруты, места купания заблаговременно обследуются инструктором по туризму. За 1-2 дня до отправления детей в поход врачом должен быть подписан маршрутный лист. Туристические походы проводятся с участием медработника, виды и продолжительность которых определяется согласно таблице 2 приложения 5 к настоящим санитарным правилам.   
      93. Примерный суточный набор продуктов на одного участника, во время туристического похода: хлеб - 400 грамм (далее - г); крупа и макаронные изделия - 200 г; сахар - 150 г; мясо консервированное (тушеное) - 100 г; сгущенное молоко - 100 г; масло сливочное (топленое) - 50 г; сыр - 50 г; фрукты - 50 - 100 г, кроме того, дети обеспечиваются индивидуальными фляжками с кипяченой водой.   
      94. В детской оздоровительной организации следует использовать различного вида тренажеры и тренажерные устройства (велотренажеры, гребные тренажеры, гимнастические комплексы), которые устанавливаются в спортивных залах и на открытых игровых и спортивных площадках.   
      95. Закаливающие мероприятия необходимо начинать с первых дней пребывания ребенка в детской оздоровительной организации:   
      1) солнечные ванны назначаются детям после окончания периода адаптации и приема воздушных ванн. Их следует проводить в утренние или вечерние часы на пляже, специальных площадках (соляриях) защищенных от ветра, спустя час - полтора после еды;   
      2) водные процедуры следует начинать с первых дней пребывания детей в детской оздоровительной организации с обтираниями влажным полотенцем после утренней гимнастики, в начале теплой (плюс 30-35 o С), а затем прохладной водой (плюс 10-15 o С).   
      3) купание проводится один раз в день, в жаркие дни разрешается повторное купание. Начинать купание необходимо в солнечные и безветренные дни при температуре воды не ниже плюс 20 o С, а воздуха не ниже плюс 23 o ; в дальнейшем после недели регулярного купания - при температуре воды не ниже плюс 18 o С для детей основной и плюс 19 o С - для детей подготовительной групп. Продолжительность купания в первый день составляет 5-7 минут, время пребывания в воде ежедневно увеличивается и может достигать 25-30 минут. Время принятия солнечных ванн определяется согласно таблице 3 приложения 5 к настоящим санитарным правилам.

      96. Сроки возобновления занятий физическими упражнениями после перенесенных острых заболеваний определяются врачом в каждом случае индивидуально.

**9. Гигиеническое воспитание детей в детских**   
**оздоровительных организациях**

       97. Гигиеническое воспитание детей в детской оздоровительной организации проводится медицинским и педагогическим персоналом. Общее руководство этой работой осуществляет врач. План гигиенического воспитания детей утверждается на педагогическом совете детской оздоровительной организации.   
      98. Гигиеническое воспитание детей в детской оздоровительной организации строится на санитарно-просветительной работе и пропаганде здорового образа жизни. Выбор тематики бесед, проводимых по отрядам (продолжительность не более 15-20 минут) направлен:   
      1) на предупреждение случаев отравления ядовитыми грибами, растениями, ягодами;   
      2) на профилактику детского травматизма, обучение правилам оказания первой помощи при несчастных случаях;   
      3) на разъяснение о вреде курения, алкоголя, употребления наркотиков;   
      4) на профилактику венерических заболеваний, СПИДа, соблюдения правил личной гигиены.

**10. Основные принципы организации работы медицинского**   
**персонала в детской оздоровительной организации**

      99. Штаты медицинского персонала устанавливаются в соответствии с Постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 ноября 2002 года за N 1168 "Об утверждении типовых штатов работников организаций образования". см. P080077   
      100. Методическое руководство и контроль за работой врачей и среднего медицинского персонала детских оздоровительных организаций осуществляют территориальные органы и организации системы здравоохранения, в ведомстве которого находится детская оздоровительная организация.   
      101. Медицинские работники детских оздоровительных организаций осуществляют:   
      1) проведение организационно-подготовительной работы перед выездом детей в детские  оздоровительные организации, предварительный осмотр и проверка готовности помещений, территории организации, мест купания и занятия спортом, осмотр окружавшей местности;   
      2) участие в комиссионной приемке детской оздоровительной организации;   
      3) оборудование медицинского кабинета и изолятора, оснащение их необходимым набором медикаментов и перевязочного материала, медицинской документацией, согласно приложению 6 к настоящим санитарным правилам;   
      4) проверку медицинских документов на каждого сотрудника детской оздоровительной организации;   
      5) проведение медицинского осмотра при приеме детей, проверка наличия и правильного заполнения ф 079/у "Медицинская справка на школьника, отъезжающего в детскую оздоровительную организацию", согласно приложению 2 к настоящим санитарным правилам;   
      6) сопровождение детей в оздоровительную организацию и при возвращении из него;   
      7) систематическое наблюдение за состоянием здоровья детей, особенно за детьми с отклонениями в состоянии здоровья;   
      8) распределение детей на медицинские группы для занятий физкультурой;   
      9) информирование руководителя детской оздоровительной организации, вожатых, инструкторов по физической культуре и спорту о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;   
      10) проведение ежедневного амбулаторного приема, оказание заболевшим медицинской помощи;   
      11) выявление заболевших детей, своевременная их изоляция, организация лечения и ухода за детьми, находящимися в изоляторе: осуществление (при показаниях) госпитализации заболевших детей в больничные организации;   
      12) оказание первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев, транспортировка в ближайший стационар;   
      13) немедленную передачу экстренного извещения в государственные органы санитарно-эпидемиологической службы на соответствующих территориях и здравоохранения, о случаях инфекционных заболеваний, с организацией (совместно с начальником оздоровительной организации) госпитализации и транспортировки заболевших в больницу и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий;   
      14) контроль, за организацией питания детей: качеством поступающих продуктов, условиями их хранения, соблюдением сроков реализации, технологией приготовления, качеством готовой пищи, санитарным состоянием и содержанием пищеблока, мытьем посуды, проведение "С"-витаминизации пищи, ежедневных осмотров персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания, отбор суточной пробы;   
      15) контроль, за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории, источников водоснабжения;   
      16) контроль, за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом, проведение санитарно-просветительной работы;   
      17) организацию и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий;   
      18) проведение игр, викторин, дней здоровья, вечеров вопросов и ответов, организация санитарных постов и руководство их работой;   
      19) контроль, за организацией физического воспитания детей, за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий физической культурой в зависимости от возраста и состояния здоровья детей и оздоровительных мероприятий;   
      20) ведение медицинской документации;   
      21) проведение оценки эффективности оздоровления детей в соответствии с приложением 7 к настоящим санитарным правилам.

      102. В детских оздоровительных организациях необходимо вести учетно-отчетную документацию согласно приложению 8 к настоящим санитарным правилам.

Приложение 1             
к санитарным правилам и нормам    
"Санитарно-эпидемиологические    
требования к устройству, содержанию   
и организации работы детских    
оздоровительных организаций"

**Акт**   
**приемки детской оздоровительной организации**

    \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_ 200\_\_г.                         N.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Организация (наименование, адрес)   
    
      Комиссия в составе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
произвела приемку детской оздоровительной организации.   
      1. Детская оздоровительная организация расположена: (подробный адрес, удаленность от железной дороги, населенного пункта, больницы).   
      2. Территория детской оздоровительной организации: общая площадь\_\_\_\_\_\_\_\_ площадь на одного человека \_\_\_\_\_\_\_ соответствие их нормам (да, нет) \_\_\_\_\_\_\_\_ .   
      Ограждение (штакетник) (да, нет)\_\_\_\_\_\_\_\_ .   
      Высота ограждения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.   
      3. Наличие подъездных путей (шоссе, проселочная дорога), их состояние и пригодность для использования.   
      4. Детская оздоровительная организация летнего или круглогодичного функционирования (нужное подчеркнуть).   
      5. Здание стационарное или арендованное (подчеркнуть), с какого года функционирует.   
      6. Расчетная вместимость \_\_\_\_\_\_\_\_\_ количество смен \_\_\_\_\_\_\_\_\_.   
      7. Размещение спальных помещений в зданиях, корпуса (отапливаемых, не отапливаемых), палатках (нужное подчеркнуть), их количество (каждого в отдельности).   
      8. Площадь в м 2 на одного ребенка в спальной \_\_\_\_\_, количество мест в спальных комнатах: для младших школьников\_\_\_\_\_\_\_, для старших школьников\_\_\_\_\_\_\_\_\_.   
      9. Наличие и готовность к эксплуатации основных и вспомогательных помещений спальных корпусов и помещений культурно-массового назначения, соответствие их состава и площадей действующим нормам (каждого в отдельности) гардеробная, помещения для сушки одежды и обуви, для хранения чемоданов, помещения дневного пребывания, комната вожатого, комната педагога, умывальные с ножными ваннами, уборные (раздельные для мальчиков и девочек), помещения для работы кружков клуб, эстрада.   
      10. Пищеблок: число мест в обеденном зале \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_площадь на одно посадочное место соответствие их нормам (да, нет).   
      Обеспечение обеденных залов мебелью с учетом роста детей в соответствии с требованиями действующих стандартов.   
      11. Наличие установленного нормами набора помещений в зависимости от типа и времени функционирования детской оздоровительной организации (перечень и площадь каждого помещения) и готовность их к эксплуатации: в обеденном зале, производственные, складские, технические, бытовые помещения для персонала.   
      12. Помещения медицинского назначения (площадь и состояние готовности к эксплуатации); приемная, кабинет врача, кабинет зубного врача, процедурная, комната медицинской сестры, уборная с умывальником в шлюзе, изолятор: палата (число, площадь), число коек, наличие боксов, подсобные помещения (какие, площадь), их оборудование.   
      13. Наличие и готовность к эксплуатации бани, душевые (число рожков), кабины личной гигиены девочек, прачечной, постирочной.   
      14. Наличие централизованных источников водоснабжения и канализации.   
      Наличие подводки и постоянной подачи холодной и горячей воды ко всем моечным ваннам, раковинам.   
      15. Наличие электрокипятильника.   
      16. Обеспеченность пищеблока инвентарем, оборудованием, посудой.   
      17. Готовность пищеблока к эксплуатации.   
      18. Условия хранения продуктов (скоропортящихся, сухих, овощей). Наличие холодильного оборудования и других источников холода (холодильные камеры, бытовые холодильники, ледники), их исправность и температурный режим. Готовность их к эксплуатации.   
      19. Обеспечение нормируемых уровней естественного и искусственного освещения основных помещений: в спальных, медицинских, пищеблока, культурно-массового назначения.   
      20. Территория детской оздоровительной организации: общая площадь, площадь на одного человека, соответствие их нормам (да, нет). Ограждение (да, нет), высота ограждения.   
      21. Наличие водоема и организация мест купания в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и норм. Наличие необходимого оборудования для мест купания, готовность их к эксплуатации.   
      22. Общая линейка (да, нет). Площадка для костра (да, нет).   
      23. Сооружение для физкультуры и спорта, оборудование (перечень, количество, размеры, соответствие их установленным санитарным правилам и нормам).   
      24. Наличие игровых площадок, аттракционов, их оборудование, готовность к эксплуатации.   
      25. Уголок юного натуралиста, живой уголок.   
      26. Наличие оборудованных площадок: географическая, астрономическая.   
      27. Условия размещения обслуживающего персонала.   
      28. Обеспеченность жестким инвентарем, мягким инвентарем (количество смен белья). Обеспеченность инвентарем для работы кружков (каким, количество).   
      29. Укомплектованность штата (количество): воспитателей, вожатых, других педагогических работников, медицинского персонала, административно-хозяйственного и обслуживающего персонала.   
      30. Наличие договора о вывозе пищевых отходов, мусора, очистке выгребов   
      31. Выполнение плана-задания (качество)   
      32. Заключение комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
      33. Подписи членов комиссии:    
 

Приложение 2             
к санитарным правилам и нормам    
"Санитарно-эпидемиологические    
требования к устройству, содержанию   
и организации работы детских    
оздоровительных организаций"

**Медицинская обменная справка (карта)**   
**на школьника, отъезжающего в детскую**   
**оздоровительную организацию**

      1. Фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_возраст\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
      2. Домашний адрес, телефон.   
      3. N школы, класс, N поликлиники.   
      4. Состояние здоровья (если состоит на учете по форме N 030/у указать диагноз).   
      5. Перенесенные инфекционные заболевания (корь, скарлатина, коклюш, эпидемический паротит, вирусный гепатит (А,В,С), ветряная оспа, дизентерия, другие инфекционные заболевания).   
      6. Выписка из формы N 63 "Карта профилактических прививок".   
      7. Физическое развитие.   
      8. Физкультурная группа.   
      9. Рекомендуемый режим.   
      10. Отсутствие контакта с инфекционным больным.   
      11. Дата выдачи справки, подпись врача поликлиники.

      Часть вторая - заполняется врачом детской оздоровительной организации   
      1. Состояние здоровья и перенесенные заболевания во время пребывания в детской оздоровительной организации.   
      2. Контакт с инфекционными больными.   
      3. Диагноз перенесенных заболеваний и получение профилактических прививок во время пребывания в детских оздоровительных организациях.   
      4. Эффективность оздоровления в детской оздоровительной организации. Общее состояние.   
      5. Вес при поступлении, выписке.   
      6. Динамометрия.   
      7. Спирометрия.   
      8. Дата заполнения.   
      9. Подпись врача детской оздоровительной организации.   
      10. Справка подлежит возвращению в медицинскую организацию по месту жительства.

Приложение 3            
к санитарным правилам и нормам    
"Санитарно-эпидемиологические    
требования к устройству, содержанию   
и организации работы детских    
оздоровительных организаций" 

**Состав, количество и площади**   
**физкультурно-оздоровительных сооружений**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
               |Количество и площадь физкультурно-оздоровительных   
               |сооружений штучно на м 2 при вместимости детской   
               |оздоровительной организации общей площади участка,   
               |предназначенного физкультурно-оздоровительным   
               |сооружениям   
               |---------------------------------------------------   
               | 120/| 160/| 240/| 360/| 400/| 480/|  560/|  800/   
               |2400 |3200 |4800 |7200 |8000 |9600 |11200 |16000   
--------------------------------------------------------------------   
      1        |  2  |  3  |  4  |  5  |  6  |  7  |   8  |   9   
--------------------------------------------------------------------   
**Обязательные:**   
1. Площадка для   
волейбола       1/360 1/360 1/360 2/720 2/720  2/720 3/1080 4/1440   
2. Площадка для   
бадминтона      1/120 1/120 2/240 3/360 4/480  4/480 5/560   6/720   
3. Площадка для   
настольного   
тенниса          1/72  1/72 2/144 3/216 4/288  4/288 5/360   6/432   
4. Место для   
прыжков в   
высоту          1/493 1/493 1/493 1/493 1/493    -     -     1/493   
5. Место для   
прыжков в длину 1/121 1/121 1/121 1/121 1/121    -     -     1/121   
6. Прямая   
беговая дорожка 1/650 1/650 1/650 1/650 1/650    -     -     1/650   
7. Площадка для   
легкой атлетики                               1/3000 1/3000   
8. Дорожка   
здоровья        1/600 1/600 1/800   
                                 1/1000   
                                       1/1000 1/1000   
                                                     2/1200 2/1200   
Итого          6/1816   
                     6/1816   
                           8/2008   
                                13/2725   
                                      13/2752   
                                              3/4488   
                                                    14/5040 19/3956   
--------------------------------------------------------------------   
                   Дополнительные:   
    
9. Площадка для   
игровых видов   
спорта   
(комбинированная)                     1/1032  1/1032 1/1032   
10. Площадка   
для волейбола и   
баскетбола   
(комбинированная)                1/658                     2/1116   
11. Площадка   
для спортивных   
игр и метаний                   1/3225   
                                      1/3225  1/3225 1/3225   
12. Спорт ядро   
с легко-   
атлетической   
площадкой и   
беговой дорожкой   
333,3 м                                                    1/8500   
13. Футбольное   
поле           1/2400 1/2400   
                            1/2400   
14. Теннисный   
корт с учебной   
стенкой                                              1/840  1/840   
15. Теннисный   
спорт                             1/648 1/648  1/648        1/648   
16. Площадка для   
катания на роли-   
ковых коньках и   
досках                       1/400 1/400 1/400 1/400  2/800 1/800

Итого:         1/2400 1/2400   
                            2/2800   
                                  4/4844   
                                        4/5305   
                                               4/5305   
                                                     5/5897   
                                                            7/11904   
--------------------------------------------------------------------

                                                                           Приложение 4            
к санитарным правилам и нормам    
"Санитарно-эпидемиологические    
требования к устройству, содержанию   
и организации работы детских    
оздоровительных организаций"

**Примерный набор продуктов**   
**для загородных оздоровительных организаций**   
**в день на I ребенка**

                                                          Таблица 1                                   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
Наименование продуктов     |  Количество продуктов в граммах   
-------------------------------------------------------------------   
молоко                           500   
творог полужирный                40   
сметана                          10   
сыр                              10   
мясо                             160   
рыба                             60   
яйцо                             1 шт.   
хлеб ржаной                      100   
Хлеб пшеничный   
(в том числе булочки)            250   
мука пшеничная                   10   
макаронные изделия               20   
крупы                            45   
бобовые                          10   
сахар и кондитерские изделия     70   
мука картофельная                 8   
дрожжи                            2   
масло сливочное                  45   
масло растительное               15   
картофель                       350   
овощи                           400   
свежие                          100   
сухофрукты                       15   
чай                             0,2   
кофе                            2,5   
соль                              6   
специи                            1   
--------------------------------------------------------------------   
**Таблица замены продуктов по основным пищевым веществам**

                                                         Таблица 2   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
   Продукт     |  Вес в    | Продукт    |Вес в    | Добавить (+);   
               | граммах   | заменитель |граммах  | снять (-) гр   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |     2     |      3     |    4    |      5   
--------------------------------------------------------------------   
мясо говядина    100,0     мясо кролика   98,0   масло сливочное   
                                                   (-)6,8   
                            баранина II   
                            категории      97,0   масло сливочное   
                                                  (-)2,1   
                            верблюжатина  107,0   масло сливочное   
                                                  (-)3,6   
                            конина 1   
                            категории     104,0   масло сливочное   
                                                  (-)4   
                            мясо лося      95,0   масло сливочное   
                                                  (+)6,5   
                            оленина 1   
                            категории     104,0   масло сливочное   
                                                  (-)2,2   
                            печень   
                            говяжья       116,0   масло сливочное   
                                                  (+)4,1   
                            печень свиная 107,0   масло сливочное   
                                                  (+)3,9   
                            куры 2   
                            категории      97,0   масло сливочное   
                                                  (-)1,8   
                            яичный   
                            порошок        45,0   масло сливочное   
                                                  (+)11,9   
    
                            рыба треска   115,0   масло сливочное   
                                                  (+)7,6   
                            творог                масло   
                            полужирный    121,0   сливочное (-)4,7   
                                                  сахар (-)1,6   
                            консервы              масло   
                            мясные        120,0   сливочное   
                                                  (-)18,1   
Молоко цельное   100,0      молоко сухое  11,0    масло сливочное   
                                                  (+)0,6   
                                                  сахар (+)0,4   
                            молоко        40,0    Сахар (+) 1,0   
                            сгущенное   
                            стерилизованное   
    
                            молоко   
                            сгущенное   
                            с сахаром     39,0    Сахар (-)17,4   
    
                            сливки сухие  12,0    масло сливочное   
                                                  (-)2,3   
                                                  сахар (+)1,6   
                            сливки   
                            сгущенные   
                            с сахаром     36,0    масло сливочное   
                                                  (-)4,1   
                                                  сахар (-)11,7   
                            творог                масло   
                            полужирный    17,0    сливочное (+)2,0   
                                                  сахар (+)4,5   
                            мясо говядина 14,0    масло сливочное   
                                                  (+)2,7   
                                                  сахар (+)4,7   
                            рыба треска   16,0    масло сливочное   
                                                  (+)3,7   
                                                  сахар (+)4,7   
                            сыр           11,0    масло   
                            (пошехонский)         сливочное (+)0,4   
                                                  сахар (+)4,7   
                            яйцо куриное  22,0    масло сливочное   
                                                  (+)0,8   
                                                  сахар (+)4,6   
                            яичный                масло   
                            порошок        6,0    сливочное (+)1,2   
                                                  сахар (+)4,3   
Творог полужирный  100,0    мясо говядина 83,0    масло сливочное   
                                                  (+)3,9   
                                                  сахар (+)1,3   
                            рыба треска   95,0    масло сливочное   
                                                  (+)10,2   
                                                  сахар (+)1,3   
яйцо куриное        41,0    творог                масло   
                            полужирный    31,0    сливочное (+)2,3   
                            мясо говядина 26,0    масло сливочное   
                                                  (+)3,5   
                            рыба треска   30,0    масло сливочное   
                                                  (+)5,4   
                                                  сахар (+)0,3   
                            молоко                масло   
                            цельное      186,0    сливочное (-)1,5   
                                                  сахар(-)8,4   
                            сыр                   масло    
                            (пошехонский) 20,0    сливочное (-)0,7   
                                                  сахар (+)0,3   
                            яичный                масло   
                            порошок       11,5    сливочное (+)6,5   
                                                  сахар (-)0,5   
Рыба треска        100,0    мясо                  масло   
                            говядина      87,0    сливочное (-)1,5   
    
                            творог                масло   
                            полужирный   105,0    сливочное (-)10,8   
                                                  сахар (-)2,8   
                            яичный                масло   
                            порошок      39,0     сливочное (-)16,8   
                                                  сахар (-)2,8   
-------------------------------------------------------------------

**Величины калорийности и нормы потребления**   
**белков, жиров и углеводов**

                                                  Таблица 3

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
   Возраст    |Калорий-   |Белки   |Жиры     |Линолевая |Углеводы   
              |ность (кило|(граммов|(граммов |кислота (%|(граммов   
              |калорий в  | в день)|в день)  |калории)  |в день)   
              |день)      |------------------|          |всего   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_|\_\_\_|\_\_\_\_|\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_|\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
6 лет             1970      68   44  68   10     3         272   
7-10 лет          2300      79   47  79   16     3         315   
11-13 лет         2700      93   56  93   19     3         370   
(мальчики)   
11-13 лет         2450      85   51  85   17     3         340     
(девочки)   
14 лет (юноши)    2900     100   60 100   20     3         400     
14 лет   
(девушки)         2600      90   54  90   18     3         360   
--------------------------------------------------------------------

**Нормы отходов при холодной и тепловой**   
**обработке продуктов**

                                        Таблица  4

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
   Наименование продукта      |       Проценты отхода        
                              |-------------------------------------   
                              | При холодной   | При тепловой   
                              | обработке      | обработке   
--------------------------------------------------------------------   
             1                |       2        |      3   
--------------------------------------------------------------------   
Мясо (говядина)                     30,5   
Мясо вареное                                         38   
Мясо тушеное                                         40   
(мелкие куски: азу, гуляш,   
поджарка, бефстроганов)                              37   
Котлеты, битки, шницели,   
жареные                                              19   
Тефтели, жареные и тушеные                           15   
Зразы рубленые, жареные                              15   
Рулет с яйцом, жареный                               12   
Куры                                  25   
Куры вареные                           7             28   
Печень тушеная и жареная                             28   
Рыба хек                              41   
Рыба хек отварная                                    18   
Рыба хек жареная                                     18   
Филе хека (с кожей без костей)        52   
Филе хека жареное                                    20   
Филе хека припущенное                                18   
Треска отварная                       43             18   
Треска жареная                        20   
Филе трески (с кожей, без костей)     54   
Филе трески жареное                                  20   
Филе трески припущенное                              18   
Сосиски                                             2,5   
Колбаса вареная                                       3   
Колбаса сырокопченая                   2   
Сыр                                    2   
Творог при протирании                  1   
Картофель очищенный                   40              3   
Картофель молодой                     20              6   
Картофель жареный                                    31   
Картофель вареный в кожуре   
с последующей очисткой                               43   
Морковь сырая очищенная               25   
Морковь пассированная                                32   
Морковь вареная в кожуре с   
последующей очисткой                                 25   
Морковь вареная или пропущенная   
дольками или мелкими кубиками                         8   
Свекла сырая                          25   
Свекла очищенная отварная   
с последующей очисткой                               27   
Капуста белокочанная                   1   
Капуста свежая очищенная              20   
Капуста тушеная                                      21   
Лук репчатый                          16   
Лук пассированный для супов                          20   
Лук для соусов и вторых блюд                         50   
Лук зеленый                           20   
Огурцы свежие неочищенные              5   
Огурцы свежие очищенные               20   
Помидоры (томаты свежие)              15   
Редис красный с ботвой                37   
Редис красный обрезной                25   
Салат                                 28   
Горошек зеленый консервированный      33   
Кабачки при тушении                   33              22   
Арбузы                                10   
Яблоки с удаленной   
семенной коробочкой                   12   
Груши с удаленной   
семенной коробочкой                   10   
Абрикосы                              14   
Персики                               10   
Слива свежая                          10   
Вишни с плодоножкой                    5   
Вишни без плодоножки                   2   
Виноград                               4   
Смородина красная                      6   
Смородина черная                       2   
Земляника садовая (клубника)          15   
Клюква                                 5   
Апельсин очищенный                    30   
--------------------------------------------------------------------

**Форма заполнения журнала по контролю**   
**за качеством готовой пищи**   
**(бракеражный)**

                                          Таблица  5

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
Дата|Наименование  |        Оценка               |Разрешение |Под-   
    |готовой       |-----------------------------|медицинско-|пись   
    |продукции     |выпол-|добро- |правиль-|С-ви-|го работни-|   
    |(завтрак,обед,|нения |качест-|ности   |тами-|ка на выда-|   
    |полдник, ужин)|меню  |веннос-|кулинар-|низа-|чу и данные|   
    |              |      |ти     |ной об- |ции  |указания   |   
    |              |      |       |работки |     |Фамилия,   |   
    |              |      |       |        |     |имя, отчес-|   
    |              |      |       |        |     |тво работ- |   
    |              |      |       |        |     |ника       |   
--------------------------------------------------------------------                     
    
                                                     Таблица 6

**Форма заполнения журнала по контролю**   
**за качеством скоропортящихся продуктов,**   
**поступающих на пищеблок**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**   
Дата        |Перечень и качество  |Качество   |Последний  | Подпись   
поступления |поступающих продуктов|проверяемых|срок реали-|   
продуктов   |на пищеблок          |продуктов  |зации про- |   
            |                     |           |дуктов     |   
--------------------------------------------------------------------

  Приложение 5            
к санитарным правилам и нормам    
"Санитарно-эпидемиологические    
требования к устройству, содержанию   
и организации работы детских    
оздоровительных организаций"

**Режим дня**

                                                       Таблица 1

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
  Элементы режима дня             |Для детей     | Для детей   
                                  | 6-9 лет      | 10-14 лет   
-------------------------------------------------------------------   
Подъем и уборка постелей             8.00-8.10      8.00-8.10   
Утренняя гимнастика                  8.10-8.30      8.10-8.30   
Водные процедуры                     8.30-8.50      8.30-8.50   
Утренняя линейка                     8.50-9.00      8.50-9.00   
Завтрак                              9.00-9.30      9.00-9.30   
Работа отрядов, звеньев, кружков,   
участие детей в общественно-   
в полезном труде                    9.30-11.10     9.30-11.10   
Оздоровительные гигиенические   
процедуры (воздушные, солнечные   
ванны, душ, купание),   
обучение плаванию                  11.10-12.30     11.10-12.30   
Свободное время                    12.30-13.30     12.30-13.30   
Обед                               13.30-14.30     13.30-14.30   
Послеобеденный дневной отдых       14.30-16.00     14.30-16.00   
Полдник                            16.00-16.30     16.00-16.30   
Занятия в кружках, спортивных   
секциях, разновозрастных группах   
и объединениях, участие в общих   
мероприятиях                       16.30-18.30     16.30-18.30   
Свободное время, тихие игры,   
индивидуальное чтение              18.30-19.00     18.30-19.00   
Ужин                               19.00-20.00     19.00-20.00   
Вечера, костры, отрядные   
мероприятия, линейка               20.00-20.30     20.00-21.30   
                                                   21.30-21.45   
Вечерний туалет                    20.30-21.00     21.45-22.00   
Сон                                 21.00-8.00      22.00-8.00   
--------------------------------------------------------------------

**Продолжительность туристических походов и экскурсий**

                                                      Таблица 2

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
   Вид похода   | По       |По количест-|По продолжи-|По протяжен-   
                | возрасту |венному сос-|тельности   |ности   
                |          |таву (чело- |(дни)       |(километр)   
                |          |век)        |            |   
-------------------------------------------------------------------   
1. Туристические  с 6 лет      8-30          1          3-4   
прогулки   
2. Экскурсии      с 7 лет      8-30          1           -   
3. Однодневный    с 7 лет      8-30          1          6-15   
поход   
4. Четырехдневный с 9 лет      8-30          4         10-25   
поход   
--------------------------------------------------------------------

**Схема дозирования солнечных ванн**

                                                   Таблица 3   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
Основная группа |Подготовительная | Время облучения |Доза   
                |группа           | (мин.)          |облучения   
-------------------------------------------------------------------   
Порядковый номер процедуры   
    
1                  1-3              4,5                  5   
2                  4-6                9                 10   
3                  7-9               13                 15   
4                10-12               18                 20   
5                13-15             22,5                 25   
6                16-18               27                 30   
7                19-21             31,5                 35   
8                   22               36                 40   
-------------------------------------------------------------------   
      При наружной температуре воздуха от плюс 17 о С до плюс 20 о

С, время суток с 9 до 11 часов, при безоблачном небе, в условиях средней полосы.

Приложение 6            
к санитарным правилам и нормам    
"Санитарно-эпидемиологические    
требования к устройству, содержанию   
и организации работы детских    
оздоровительных организаций"

**Примерный список лекарственных средств**   
**и изделий медицинского назначения из расчета**   
**на 100 детей (на одну смену)**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
Бинты марлевые медицинские стерильные     
и нестерильные                              50 штук   
Салфетки марлевые медицинские стерильные   
и нестерильные (10 см х 16 см)              10 пачек   
Марля медицинская                           10 метров   
Вата белая бытовая                          500 граммов   
Лейкопластырь медицинский (2см х 5см)       2 катушки   
Лейкопластырь бактерицидный                 20 штук   
Шины универсальные                          2 штуки   
Жгуты для остановки кровотечений            2 штуки   
Шприцы одноразовые 2 граммовые              15 штук   
Шприцы одноразовые 5 граммовые              15 штук   
Шприцы одноразовые 10 граммовые             5 штук   
Системы одноразовые                         5 штук   
Стаканчик для приема лекарств               5 штук   
Термометр медицинский                       10 штук   
Раствор глюкозы 10%                         10 ампул   
Натрий бикарбонат 4%                        10 ампул   
Преднизалон 3%                              10 ампул   
Раствор эуфиллина 2,4%                      10 ампул   
Раствор Рингера 200 миллилитров             1 флакон   
Раствор Трисоль 200 миллилитров             1 флакон   
Раствор супрастина 2%                       10 ампул   
Раствор бриллиантовой зелени 1%   
(во флаконах)                               20 флаконов   
Спиртовый раствор йода 5%   
(во флаконах)                               20 флаконов   
Раствор перекиси водорода 3%                300 граммов   
Калия перманганат (кристаллы)               10 граммов   
Сода двууглекислая (столовая)               100 граммов   
Валерианы настойка                          25 миллилитров   
Кордиамин (капли)                           20 миллилитров   
Аммиака раствор                             100 миллилитров   
Кофеин-бензоат натрия 10%   
1,0 (в ампулах)                             5 ампул   
Кордиамин 1,0 (в ампулах)                   3 ампулы   
Адреналина гидротартрат 0,18%   
1мл (в ампулах)                             5 ампул   
Раствор новокаина 0,5%   
5 мл (в ампулах)                            10 ампул   
Кальция хлорид 10%                          300 граммов   
Уголь активированный N 10                   3 упаковки   
Линимент бальзамический (по Вишневскому)    50 граммов   
Мазь оксолиновая 0,25%                      10 граммов   
Мазь тетрациклиновая (глазная)              10 граммов   
Синтомицина линимент 10%                    50 граммов   
Аналгин 0,5 N 10 (в таблетках)              2 упаковки   
Димедрол 0,5 N 10 (в таблетках)             3 упаковки   
Валидол N 10 (в таблетках)                  1 упаковка   
Таблетки от кашля                           2 упаковки   
Стрептоцид (в таблетках)                    2 упаковки   
Левомицетин 0,25 N 10 (в таблетках)         1 упаковка   
Эритромицин 0,25 (в таблетках)              1 упаковка   
Парацетамол 0,2 (в таблетках)               20 упаковок   
Регидрон                                    20 пакетиков   
Смекта                                      20 пакетиков   
Иммодиум 0,2 (в таблетках)                  1 упаковка   
Сульфацил натрий 20% тюбик капельница       5 штук   
Бисептол 120 (в таблетках)                  10 упаковок   
Горчичники 10 штук в упаковке               5 упаковок   
Сыворотки: 1) столбнячный анатоксин   
(в ампулах)                                 5 упаковок   
2) противодифтерийная 10 000 АЕ   
(в ампулах)                                 2 упаковки   
Дезинфицирующие средства:   
хлорамин                                    500 граммов   
--------------------------------------------------------------------

Приложение 7            
к санитарным правилам и нормам    
"Санитарно-эпидемиологические    
требования к устройству, содержанию   
и организации работы детских    
оздоровительных организаций"

**Оценка эффективности оздоровления детей**   
**в условиях детской оздоровительной организации**

      1. Оценка эффективности оздоровления детей проводится на основании сопоставления данных двух медицинских осмотров - в начале и в конце смены. Анализируются следующие показатели:   
      1) физическое развитие ребенка;   
      2) функциональное состояние организма;   
      3) уровень физической подготовленности;   
      4) общей заболеваемости.   
      2. При оценке физического развития определяется соотношением массы тела к длине тела - индекс Кетле.   
      Норма индекса Кетле, свидетельствующая о гармоничности физического развития, составляет (в килограммах на квадратных метров (далее - кг/м 2 )):   
      1) 6-8 летних детей обоего пола - 16 (в кг/м 2 );   
      2) 9-10 летних детей обоего пола - 17 (в кг/м 2 );   
      3) для 11 летних детей обоего пола - 18 (в кг/м 2 );   
      4) для 12 летних детей обоего пола - 19 (в кг/м 2 );   
      5) 13-14 летних детей обоего пола - 20 (в кг/м 2 );

      6) увеличение индекса на две единицы свидетельствует об избыточности массы тела, снижение на две единицы - о дефиците.   
      3. Важными критериями оздоровительной эффективности в условиях детской оздоровительной организации являются увеличение функциональных (резервных) возможностей организма.   
      С этой целью проводится оценка функциональных проб сердечно-сосудистой, дыхательной систем и оценка физической работоспособности детей.   
      4. Функциональное состояние сердечно-сосудистой системы следует оценивать с помощью орто-статической пробы. Методика проведения: после трех минут лежания на спине определяется частота сердечных сокращений (далее - ЧСС) (по 10-ти секундным отрезкам) и артериальное давление (далее - АД). Затем обследуемый быстро встает и сразу повторяются измерения в положении стоя. При этом учащение пульса не более, чем на четыре удара в минуту, а прирост максимального АД на 10 миллиметров ртутного столба, считается нормальной реакцией и принимается за индекс, равный 100. В таблице 1 приводится оценка индексов ортостатической пробы.

**Оценка индексов ортостатической пробы**

                                                      Таблица 1   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
Учащение |  Изменение максимального артериального давления   
пульса   |----------------------------------------------------------   
в ударах |   увеличение                |  уменьшение   
в минуту |----------------------------------------------------------   
         | +10| +8 | +6 | +4 | +2 | 0  | -2 | -4 | -6 | -8 | -10   
--------------------------------------------------------------------   
  0-4     100   95   90   85   80   75   70   65   50   55    55   
  5-8      95   90   85   80   75   70   65   60   55   50    45   
9-12      90   85   80   75   70   65   60   55   50   45    40   
13-16      85   80   75   70   65   60   55   50   45   40    35   
17-20      80   75   70   65   60   55   50   45   40   35    30   
21-24      75   70   65   60   55   50   45   40   35   30    25   
25-28      70   65   60   55   50   45   40   35   30   25    20   
29-32      65   60   55   50   45   40   35   30   25   20    15   
33-36      60   55   50   45   40   35   30   25   20   15    10   
37-40      55   50   45   40   35   30   25   20   15   10     5   
41-44      50   45   40   35   30   25   20   15   10    5     0   
--------------------------------------------------------------------   
      Наилучшими индексами считаются 100-85, допустимыми 84-75 и худшими 74-60. Увеличение индекса в процессе динамического наблюдения свидетельствует о тренирующем влиянии двигательного режима в оздоровительной организации.   
      5. Функциональное состояние дыхательной системы оценивается с помощью пробы Генча (задержка дыхания на выдохе).   
      Проба Генча проводится следующим образом: испытуемый, сидя с зажимом на носу, делает свободный выдох через рот и сидит с закрытым ртом до появления неприятных ощущений. Время задержки дыхания регистрируется секундомером. В таблице N 2 приведены средние значения данного показателя (+/- ошибка средней) для детей разного возраста и пола.   
      Величина показателя задержки дыхания на выдохе у детей (в секунду)

                                                      Таблица 2   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
    Возраст в годах   |     Мальчики       |    Девочки   
-------------------------------------------------------------------   
7                      10 +/- 2,8              8,3 +/- 4,0   
8                      17 +/- 12,4            13,0 +/- 7,2   
9                      16,8 +/- 11,0          12,1 +/- 6,3   
10                      15,5 +/- 7,5           11,0 +/- 4,0   
11                      18,2 +/- 8,5           13,0 +/- 8,6   
12                      20,0 +/- 12,0          16,0 +/- 13,6   
13                      18,5 +/- 11,0          16,0 +/- 6,2   
14                      19,6 +/- 6,7          19,0 +/- 9,2   
--------------------------------------------------------------------   
      Оздоровительный эффект пребывания детей в детских оздоровительных организациях проявляется в совершенствовании глубоких тканевых биохимических процессов - повышении устойчивости к гипоксии. Увеличение за время отдыха показателя задержки дыхания ребенком на 10% и более характеризуется как положительный сдвиг; снижение времени задержки дыхания на 10% характеризуется отрицательно и свидетельствует о снижении устойчивости к дефициту кислорода.   
      6. Физическую работоспособность детей рекомендуется оценивать по показателям мышечной силы и мышечной выносливости.   
      Мышечная сила у детей определяется с помощью динамометра. Измеряется сила мышц кисти кистевым динамометром сильнейшей правой (у левшей - левой) рукой, отведенной в сторону. Средние возрастно-половые стандарты мышечной силы кисти, представлены в таблице  3.

      Мышечная сила рук у детей (килограмм)

                                                   Таблица 3   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
Возраст в годах  |       Правая рука (левая рука для левшей)        
                 |-------------------------------------------------   
                 |        мальчики        |    девочки   
-------------------------------------------------------------------   
8                     14,8 +/- 3,2              12,2 +/- 2,9   
9                     16,7 +/- 3,2              14,3 +/- 2,7   
10                     18,7 +/- 3,8              15,3 +/- 2,5   
11                     21,1 +/- 3,6              16,6 +/- 3,8   
12                     25,9 +/- 5,5              19,6 +/- 4,7   
13                     26,2 +/- 7,0              21,6 +/- 4,4   
14                     28,6 +/- 9,0              23,5 +/- 4,6   
-------------------------------------------------------------------   
      1) Увеличение мышечной силы на 10% и более свидетельствуют о правильной постановке физического воспитания в детской оздоровительной организации, об использовании упражнений силовой и скоростно-силовой направленности в системе оздоровительных мероприятий. Снижение мышечной силы на 10% в процессе динамического наблюдения свидетельствует об отрицательной динамике показателя;   
      2) определение мышечной выносливости производится также с помощью динамометра. Ребенок должен сжимать динамометр 5 раз с максимальным усилием с перерывом на отдых в 5-7 секунд и затем сравниваются первое и пятое показания динамометра. Показатель мышечной силы в среднем снижается на 10-15% в зависимости от состояния ребенка и ее исходной величины. Чем эта разница менее, тем выше силовая выносливость. У выносливых детей, относящихся к типу "стайеров", показания динамометра в начале и конце измерений совпадают. Уменьшение разницы между этими измерениями от начала к концу лагерной смены свидетельствуют о развитии или повышении выносливости.   
      7. Важным показателем, свидетельствующем о росте функциональных возможностей ребенка, является положительная динамика физической подготовленности: улучшение результатов при беге (30 метров и 60 метров) на скорость, при беге (300 метров и 500 метров) на выносливость, а также при сдаче других нормативов.   
      8. Оздоровительная эффективность (таблица №4) пребывания ребенка в детской оздоровительной организации оценивается как:   
      1) выраженный оздоровительный эффект при преобладании положительной динамики в большинстве (более 50%) тестов;   
      2) слабый оздоровительный эффект при положительной динамике отдельных тестов;   
      3) оздоровительный эффект отсутствует при отсутствии положительной динамики функциональных проб и физического развития;   
      4) в случае отсутствия оздоровительного эффекта медперсоналу необходимо вместе с руководством организации проанализировать причины, вскрыть недостатки в организации двигательного режима и спортивно-массовой работы, наметить пути к их устранению.

**Динамика показателей эффективности оздоровления детей**

                                                Таблица 4

      Улучшение плюс (далее - "+"), "-" ухудшение минус (далее - "-"), "0" без изменений ноль (далее - "0").   
      Итого: удельный вес детей с выраженным эффектом, со слабым оздоровительным эффектом, отсутствием оздоровительного эффекта.   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
Фамилия,|Физи-|Мышеч-|Вынос-|Жизнен-|Задер-|Орто-  |Физи- |Всего   
имя     |чес- |ная   |ливос-|ная    |жка   |статис-|ческая|+ - 0   
ребенка |кое  |сила  |ть    |емкость|дыха- |тичес- |подго-|   
        |раз- |      |      |легких |ния   |кая    |товле-|   
        |витие|      |      |       |      |проба  |нность|   
--------------------------------------------------------------------   
1.        +      +     +      +       -      0       +     5 1 1   
2.   
3.   
--------------------------------------------------------------------

Приложение 8            
к санитарным правилам и нормам    
"Санитарно-эпидемиологические    
требования к устройству, содержанию   
и организации работы детских    
оздоровительных организаций"

**Медицинская учетно-отчетная документация в детских**   
**оздоровительных организациях**

Учетно-отчетная документация:   
1) журнал регистрации амбулаторных больных ф 074/у;   
2) журнал учета инфекционных заболеваний Ф 060/у;   
3) журнал учета работы изолятора Ф 125/у;   
4) журнал проведения генеральных уборок;   
5) журнал кварцевания кабинета;   
6) бракеражный журнал;   
7) журнал "С"-витаминизации;   
8) журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые   
   заболевания;   
9) перспективное меню;   
10) журнал учета температурного режима в холодильниках;   
11) приказы и инструкции.   
12) журнал учета санитарно-просветительной работы Ф 038-0/у;   
13) экстренное извещение об инфекционном заболевании, пищевом;   
    остром профессиональном отравлении, необычной реакции на   
    прививку Ф 058/у;

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан» Министерства юстиции Республики Казахстан