

Об утверждении санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации детских оздоровительных объектов"

Утративший силу

Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 августа 2010 года № 593. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 24 августа 2010 года № 6439. Отменен приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 мая 2012 года № 362.

Сноска. Отменен приказом Министра здравоохранения РК от 18.05.2012 № 3 6 2 .

Примечание РЦПИ!

Порядок введения в действие приказа см. п. 6

В соответствии с подпунктом 5) пункта 1 статьи 7 и подпунктами 1), 3), 8), 14), 17), 19), 28) статьи 145 Кодекса Республики Казахстан "О здоровье народа и системе здравоохранения" **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к детским оздоровительным объектам".

2. Комитету государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан.

3. Департаменту административно-правовой работы Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Бисмильдин Ф.Б.) обеспечить в установленном законодательством порядке официальное опубликование настоящего приказа после его государственной регистрации.

4. Признать утратившим силу приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 июля 2003 года № 568 "Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских оздоровительных организаций", (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 2475, опубликованный в газете "Официальная газета" 4 октября 2003 г., № 40(145)).

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

6. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

И.о. Министра здравоохранения
Республики Казахстан

Б. Садыков

"Согласовано"

И.о. Министра образования и науки
Республики Казахстан

Сарыбеков М.Н.

5 августа 2010 года

"Согласовано"

И.о. Председателя Агентства по делам
строительства и жилищно-коммунального
хозяйства Республики Казахстан

Тихонюк Н.П.

5 августа 2010 года

Утверждены приказом
и.о. Министра здравоохранения
Республики Казахстан
от 03 августа 2010 года № 593

Санитарные правила

"Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации детских оздоровительных объектов"

1. Общие положения

1. Настоящие санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации детских оздоровительных объектов" (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 детских оздоровительных объектов 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 объекты - организации по осуществлению учебно-воспитательной, физкультурно-оздоровительной, лечебно-оздоровительной деятельности и культурного досуга для детей от 6 до 18 лет;

2) азарий - 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) климатическая зона - территория, выделяемая по климатическим признакам (температура, влажность);

6) проба Генча - показатель, оценивающий функциональное состояние дыхательной системы;

7) солярый - оборудованная площадка, помещение для принятия солнечных ванн;

8) бракераж - оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям;

9) нормативные документы - стандарты, санитарные, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные правила;

10) дезинфицирующие и дезинсекционные средства - химические вещества, применяемые для уничтожения возбудителей инфекционных (паразитарных) заболеваний и насекомых.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и размещению детских оздоровительных объектов

4. Размещение оздоровительных учреждений на территории санитарно-защитных зон не допускается. Через территорию оздоровительных учреждений не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения (водоснабжение, канализация, теплоснабжение, электроснабжение).

При проектировании и строительстве новых загородных оздоровительных учреждений их размещают:

с учетом розы ветров;

с наветренной стороны от источников шума и загрязнений атмосферного воздуха;

выше по течению водоемов относительно источников загрязнения;

вблизи лесных массивов и водоемов.

При проектировании и строительстве новых загородных оздоровительных учреждений размеры территории основной застройки следует принимать из расчета 150-200 м² на 1 место.

5. Детские оздоровительные объекты организуются с сезонным (в летний период) и с круглогодичным пребыванием детей.

6. Детские оздоровительные объекты комплектуются по отрядам, с численностью в отряде не более 25 детей.

7. Заезд детей каждой смены проводится на основании санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы на соответствующих территориях. Готовность детского оздоровительного объекта к работе оформляется актом по форме согласно приложению 1 к настоящим санитарным правилам.

8. При размещении спальных помещений в неотапливаемых зданиях детских оздоровительных объектов заезд детей разрешается при устоявшейся среднесуточной температуре наружного воздуха до плюс 16⁰С в течение пяти дней по данным гидрометеорологической службы.

9. Каждая смена детских оздоровительных объектов комплектуется одновременно всеми детьми. Прием детей осуществляется при наличии медицинской справки (карты) на школьника, отъезжающего в детский оздоровительный объект согласно приложению 2 к настоящим санитарным правилам.

10. Интервал между сменами должен быть не менее двух дней, в период которого проводится генеральная уборка и санитарная обработка всех помещений.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к участку

11. Детские оздоровительные объекты должны иметь самостоятельный земельный участок для отдыха и оздоровления детей. Участок должен быть 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 детских оздоровительных объектов до жилой застройки должно быть не менее 500 метров (далее - м). В районах с преобладающими ветрами силой 5 м в секунду (далее - м/сек), участки детских оздоровительных объектов защищаются полосой высокорастущих деревьев и кустарников шириной не менее 50 м. Участок должен иметь удобные подъездные пути.

12. 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.

13. Размеры земельного участка следует принимать из расчета не менее 150-200 квадратных м (далее - м²) на одно место.

14. При размещении детских оздоровительных объектов в горных районах и курортных зонах, где имеется возможность использования садов и лесопарков, примыкающих к детским оздоровительным объектам, допускается уменьшение площади участка не более чем на 25 %.

15. На участке основной застройки детских оздоровительных объектов размещаются помещения для проживания, питания, культурно-массового, физкультурно-оздоровительного, административного, технического, хозяйственного назначения и бытового обслуживания.

Участки основной застройки детских оздоровительных объектов делятся на жилую, культурно-бытовую, физкультурно-оздоровительную, административно-хозяйственную зоны.

16. Участки основной застройки детских оздоровительных объектов ограждается на высоту не менее 0,9 м и имеют не менее двух въездов (основной и хозяйственный).

17. В коммунально-хозяйственной зоне размещаются котельная, сооружения водоснабжения, прачечная, гараж, овощехранилище, оранжерейно-тепличное хозяйство, склады для продовольственных и материальных товаров, ремонтные мастерские, автостоянка.

18. Площадь участка, объемно-планировочные решения по зданиям и сооружениям коммунально-хозяйственного назначения определяются согласно задания на проектирование.

19. При проектировании сооружений коммунально-хозяйственного назначения следует соблюдать санитарно-защитные зоны для овощехранилищ и складов горючего. Участок сооружений коммунально-хозяйственного назначения должен иметь ограждение и быть недоступен для детей.

20. Площадь озеленения территории должна составлять не менее 60 % участка основной застройки. При размещении детских оздоровительных объектов 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. Не допускается на территории высаживать колючие кустарники, зеленые насаждения (деревья, кустарники), дающие мелкие семена, ядовитые и вызывающие аллергию у детей плоды.

21. На участке основной застройки детских оздоровительных объектов предусматриваются физкультурные оздоровительные и спортивные сооружения, нормы площади которых принимаются из расчета не менее 20 м² на одно место.

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.

22. 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 ограждаются;

3) в сухую погоду поверхности площадок и травяной покров полей необходимо поливать за 20 минут до начала занятий;

4) дети обучаются правильному и безопасному пользованию спортивным оборудованием и инвентарем.

23. На участке основной застройки оборудуются питьевые фонтанчики из расчета один фонтанчик на 100 мест.

24. На территории детских оздоровительных объектов при отсутствии централизованной системы канализации, необходимо оборудовать санитарно-дворовые установки, с водонепроницаемым выгребом, на расстоянии не менее 50 м от жилых зданий и столовой из расчета одно "очко" на 75 человек. Для сбора мусора на территории хозяйственной части выделяются 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.

25. Территория, предназначенная для отдыха и купания детей (пляж), очищается от мусора, камней, не допускается расположение вблизи 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 м:

1) не допускается 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. 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 м;

5) минимальная площадь пляжа на одно место должна быть 4 м², количество мест на пляже следует принимать равным 50 % проектной вместимости детских оздоровительных объектов.

26. 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.

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

28. Санитарно-дворовые установки с водонепроницаемым выгребом располагаются на расстоянии не менее 50 м от водоема и 30 м от границы пляжа.

29. Высота струи питьевого фонтанчика должна быть в пределах 15-20 сантиметров.

30. Пляжи оборудуются игровыми устройствами соответственно возрасту детей, а также соляриями, аэрариями для дозированного приема процедур:

1) количество мест в аэрариях и аэросоляриях составляет 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 м² и 3,0 м² на одно место;

3) на пляжах предусматривается пункт медицинской помощи.

31. Соблюдаются гигиенические требования к составу и свойствам воды водных объектов в пунктах хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования.

32. 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 км в обе стороны от нее на водоемах, а также в границах зоны купания.

33. При отсутствии возможности организовать места купания в естественных водоемах рекомендуется устройство искусственных бассейнов.

34. В целях предупреждения инфекционных заболеваний и обеспечения чистоты воды купально-плавательного бассейна должны соблюдаться правила личной гигиены купающихся, персонала, а вода подвергаться очистке и обеззараживанию, с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

Независимо 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 энтерококков, который должен быть не более 10.

35. 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

36. Жилые помещения размещаются в отдельных зданиях или отдельных частях здания.

37. Окна жилых комнат детских оздоровительных объектов в зависимости от места их расположения следует ориентировать по сторонам горизонта: от 70 градусов (далее - °) до 200° во второй В и второй Г климатических зонах и

третьей, четвертом климатических зонах северной широты от 70^0 до 290^0 - во второй А и второй В климатических зонах северной широты.

38. Окна варочных залов пищевого блока следует ориентировать в пределах от 290^0 до 70^0 северной широты во всех климатических зонах. Допускается ориентировать не более 25 % жилых комнат в пределах от 290^0 до 70^0 .

39. В четвертом климатической зоне окна жилых комнат ориентируются на "восток" (от 70^0 до 135^0).

40. В отапливаемых помещениях детских оздоровительных объектов размещаются: 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.

41. В детских оздоровительных объектах, размещаемых во второй, третьем климатических зонах (исключая территории с дневной температурой 40^0C и выше и ночной ниже 10^0C) 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 оборудуются кроватями, тумбочками и шкафами для хранения одежды и обуви.

Вокруг палаток предусматриваются канавы с уклоном (от палатки) для стока дождевых вод.

42. Каждый отряд (группа) должен иметь помещение для проживания.

43. В одном здании или изолированном блоке здания допускается размещать не более четырех отрядов (групп) с общей численностью не более 100 человек. Помещения для проживания каждого отряда (группы) должны иметь самостоятельный выход на участок. Количество мест в одной жилой комнате для детей от 8 до 18 лет должно быть не более 5, для детей 6-7 лет - не более 10 из расчета 4 м^2 на одного человека.

44. 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. Количество коек в палатах изолятора, включая бокс, принимается из расчета не менее 2 % от проектной мощности детских оздоровительных объектов.

45. Детские оздоровительные объекты должны иметь столовую с централизованной кухней, обеденными залами и умывальными комнатами, имеющими отдельные входы. В детских оздоровительных объектах летнего функционирования допускается размещение умывальников на крытых террасах вблизи входов в обеденные залы.

46. Площадь обеденного зала должна быть при одновременном обслуживании детей (в одну смену) из расчета $1,0 \text{ м}^2$ на одно место.

47. Помещения и площади культурно-массового назначения и служебно-бытовые принимаются в соответствии с заданием на проектирование.

48. Здания детских оздоровительных объектов оборудуются системой хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками.

49. Детские оздоровительные объекты обеспечиваются доброкачественной питьевой водой.

50. Горячим водоснабжением обеспечиваются производственные помещения пищевого блока, прачечная, бытовые, ванны, душевые, умывальники, мойки для ног, кабины личной гигиены девочек, медицинский пункт.

51. 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.

52. При размещении детских оздоровительных объектов 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.

53. Теплоснабжение, отопление и вентиляцию во вновь строящихся детских оздоровительных объектах следует проектировать в соответствии с заданием на проектирование.

54. В зданиях круглогодичного функционирования температура воздуха в жилых комнатах должна быть не ниже плюс 18°C , в палатах изолятора плюс 20°C , в вестибюле плюс 16°C .

55. 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.

56. Все основные помещения детских оздоровительных объектов должны иметь естественное освещение.

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

57. Поверхности стен, потолков, полов основных помещений детских оздоровительных объектов должны быть гладкими, позволяющими проводить их уборку (мытьё) и дезинфекцию. Для отделки помещений используются материалы, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

Стены производственных и складских помещений пищевого блока облицовываются глазурованной плиткой или окрашены на высоту 1,8 м (коридоров - на высоту 1,5 м) влагостойкими материалами, допускающими систематическую очистку и влажную уборку с применением дезинфицирующих средств.

58. Оборудование и мебель детских оздоровительных объектов должны соответствовать гигиеническим требованиям и учитывать росто-возрастные особенности детей.

Не допускается оборудование спальных комнат двухъярусными кроватями.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию помещений и участка

59. Ежедневно все помещения детских оздоровительных объектов убирают влажным способом с применением моющих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан. Уборка спален проводится два раза в день (после ночного и дневного сна), техническим персоналом.

60. 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 выносятся на воздух для проветривания и просушки. При возникновении среди детей инфекционного заболевания проводится дезинфекция спальных комнат, постельных принадлежностей, оборудования. Перед началом открытия каждого оздоровительного сезона постельные принадлежности подвергаются химической чистке или обработке в дезинфекционной камере. Пришедшие в негодность постельные принадлежности заменяются новыми комплектами.

61. 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 протираются;
- 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.

62. Мусоросборники следует очищать при заполнении 2/3 их объема и обрабатываться с применением дезинфицирующих и дезинсекционных средств.

63. 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 проводится после каждого приема пищи.

Полы обеденных залов должны иметь гигиеническое покрытие и протираться влажными тряпками после каждого приема пищи, специально выделенным техническим персоналом.

64. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, тряпки):

- 1) маркируется и закрепляется за отдельными помещениями (спальные, кухня, столовая, изолятор, санитарный узел);
- 2) хранится, в специально выделенных для этого местах;
- 3) для санитарных узлов имеет сигнальную окраску (красную, оранжевую) и хранится отдельно;
- 4) после использования следует промывать горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

65. Уборка территории детских оздоровительных объектов проводится ежедневно, утром за один час до выхода детей на участок и по мере ее загрязнения. Мусор необходимо собирать в мусоросборники, не допускается сжигать бытовой мусор и листья на территории детских оздоровительных объектов.

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 применяются дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

66. В детских оздоровительных объектах 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.

67. Смена постельного белья и полотенец для лица и ног проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Грязное белье укладывается в специальные мешки (матерчатые или клеенчатые) и доставляется 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

68. На пищевом блоке для обработки и приготовления пищи устанавливается специальное электрическое оборудование. Помещение кухни оборудуется механической вытяжной вентиляцией. Холодильные установки предусматриваются с термометрами. В холодильниках или холодильных установках следует четко определить места для хранения разных видов продуктов.

69. Соблюдаются условия хранения и сроки реализации скоропортящихся пищевых продуктов.

70. 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.

71. 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 составляют жиры растительного происхождения. Питание детей организовывается 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 %.

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

73. Медицинским работником детских оздоровительных объектов составляется ежедневная меню-раскладка с учетом рекомендуемого суточного набора продуктов и таблицы замены продуктов согласно таблицам 1, 2 приложения 4 к настоящим санитарным правилам.

74. С целью обеспечения детей в детских оздоровительных объектах 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 составляет: для детей в возрасте 7-11 лет 20 миллиграмм (далее - мг), для подростков 12-15 лет 25 мг, 16-18 лет 35 мг. Витаминизацию компотов рекомендуется проводить после их охлаждения до температуры плюс 12-15⁰С, перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводят при его охлаждении до температуры плюс 30-35⁰С с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации.

75. Ежедневно оставляется 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 2⁰ до плюс 6⁰С.

76. 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 не допускается, чистка вареных овощей проводится в варочном цехе;

2) овощи, идущие в питание в натуральном виде (целиком, в салатах), хорошо промываются проточной водой, очищаются и повторно тщательно промываются проточной водой. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) не допускается;

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 обжаривается на сковороде или противне с обеих сторон в течение трех-пяти минут, затем готовятся в духовом или жарочном шкафу при температуре плюс 250-280⁰С в течение пяти - семи минут;

7) вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, подвергаются 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 180-200⁰С; яйцо варят 10 минут после закипания воды;

9) творожные запеканки должны иметь слой 3-4 см и изготавливаться в жарочном шкафу при температуре плюс 180-200⁰С в течение 20-30 минут;

10) сосиски, вареные колбасы выдаются после термической обработки (при варке в течение пяти минут с момента закипания);

11) фляжное молоко следует кипятить не более двух-трех минут. После кипячения молоко охлаждается на специальных стеллажах либо в ванне при закрытой крышке.

77. Не допускается использовать остатки пищи от предыдущего приема, пищу, приготовленную накануне, яйца и мясо водоплавающих птиц, кровяных и ливерных колбас, консервированных продуктов домашнего приготовления. Не допускается 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), форшмаков из сельди, изделий во фритюре, паштетов, использование молочной и кисломолочной продукции, приготовленных из не пастеризованного молока.

78. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы медицинским работником детских оздоровительных объектов. Оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям (пробу снимает непосредственно из емкостей, в которых готовится 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.

79. Организацию и качество питания в детских оздоровительных объектах обеспечивают руководители, врачи, диетические сестры детских оздоровительных объектов.

Медицинские работники осуществляют контроль:

1) за качеством продуктов, поступавших на пищевой блок, с регистрацией в журнале по контролю за качеством скоропортящихся продуктов, поступающих на пищевой блок 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 пищевого блока и дежурными по столовой.

7. Требования к режиму дня

80. Все виды деятельности детей в детских оздоровительных объектах, связанные с физической нагрузкой и двигательной активностью, необходимо согласовывать с врачом.

81. Принятый режим дня в детских оздоровительных объектах дифференцируются в зависимости от возраста детей согласно таблице 1 приложения 5 к настоящим санитарным правилам.

В зависимости от климатических условий, в режим дня вносятся изменения с учетом поясного времени. В июне, июле допускается более позднее укладывание детей и более поздний подъем.

82. 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, для подростков 16-18 лет четыре часа в день.

83. Дети не допускаются к приготовлению пищи, чистке вареных овощей, раздаче готовой продукции, к резке хлеба, мытью чайной, столовой и кухонной посуды, разносу горячей пищи.

84. Не допускается привлекать детей к работам, связанным с высокой физической нагрузкой (переноска и передвижение тяжестей, пила дров, стирка постельного белья), опасными для жизни и здоровья (мытьё окон, уборка санитарных узлов, умывальных комнат, уборка и вывоз отходов, нечистот, обработка чаши бассейна).

85. 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 на территории детских оздоровительных объектов организовывается не чаще одного раза в 7-10 дней.

8. Требования к организации физического воспитания и оздоровительных мероприятий

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

87. Физкультурно-оздоровительная работа в детских оздоровительных объектах 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.

88. Распределение на медицинские группы для занятий физкультурой проводятся врачом. Детям основной медицинской группы допускается 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. Допускается участие в однодневных туристических походах.

89. 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.

90. Все участники похода должны пройти медицинский осмотр. Маршруты, места купания заблаговременно обследуются медицинским и педагогическим персоналом. За 1-2 дня до отправления детей в поход врачом должен быть подписан маршрутный лист. Туристические походы проводятся с участием медицинского работника, виды и продолжительность которых определяется согласно таблице 2 приложения 5 к настоящим санитарным правилам.

91. 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.

92. В детских оздоровительных объектах 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.

93. Закаливающие мероприятия необходимо начинать с первых дней пребывания ребенка в детских оздоровительных объектах:

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 детских оздоровительных объектах с обтираниями влажным полотенцем после утренней гимнастики, в начале теплой (плюс 30-35⁰С), а затем прохладной водой (плюс 10-15⁰С);

3) купание проводится один раз в день. Начинать купание необходимо в солнечные и безветренные дни при температуре воды не ниже плюс 20⁰С, а воздуха не ниже плюс 23; в дальнейшем после недели регулярного купания - при температуре воды не ниже плюс 18⁰С для детей основной и плюс 19⁰С - 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.

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

9. Гигиеническое воспитание детей в детских оздоровительных объектах

95. Гигиеническое воспитание детей в детских оздоровительных объектах проводится медицинским и педагогическим персоналом. Общее руководство

этой работой осуществляет врач. План гигиенического воспитания детей утверждается на педагогическом совете детских оздоровительных объектов.

96. Гигиеническое воспитание детей в детских оздоровительных объектах 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, СПИД, соблюдения правил личной гигиены.

10. Санитарно-эпидемиологические требования к оказанию медицинской помощи

97. Медицинские работники оказывают комплекс медицинских услуг, включающих лекарственную помощь, направленных на сохранение и восстановление здоровья детей и осуществляют:

1) проведение организационно-подготовительной работы перед выездом детей в детских оздоровительных объектах, предварительный осмотр и проверку готовности помещений, территории детских оздоровительных объектов, мест купания и занятия спортом, осмотр окружающей местности;

2) участие в комиссионной приемке детских оздоровительных объектов;

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 детских оздоровительных объектов;

5) проведение медицинского осмотра при приеме детей, проверку наличия и правильного заполнения медицинской справки на школьника, отъезжающего в детские оздоровительные объекты, согласно приложению 2 к настоящим санитарным правилам;

6) сопровождение детей в детских оздоровительных объектах 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 руководителей детских оздоровительных объектов, педагогов-организаторов, 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 начальниками детских оздоровительных объектов) 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 пищевого блока, мытьем посуды, проведением "С"-витаминизации пищи, ежедневным осмотром персонала пищевого блока и дежурных детей на гнойничковые заболевания, отбор суточной пробы;

15) контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территорий, 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.

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

Приложение 1
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к детским
оздоровительным объектам"

форма

Акт

готовности детских оздоровительных объектов

_____ 20__ г. № _____

Организация (наименование, адрес)

Комиссия в составе _____

произвела приемку детского оздоровительного объекта.

1. Детский оздоровительный объект расположен: (подробный адрес, удаленность от железной дороги, населенного пункта, больницы).

2. Территория детского оздоровительного объекта: общая площадь _____ площадь на одного человека _____ соответствие их нормам (да, нет) _____.

Ограждение (штaketник) (да, нет) _____.

Высота ограждения _____.

3. Наличие подъездных путей (шоссе, проселочная дорога), их состояние и пригодность для использования.

4. Детский оздоровительный объект 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 м² на одного ребенка в спальном _____, количество мест в спальнях: 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 водителя, комната педагога, умывальные с ножными ваннами, уборные (раздельные для мальчиков и девочек), помещения для работы кружков клуб, эстрада.

10. Пищевой блок: 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 детского оздоровительного объекта (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 подачи холодной и горячей воды ко всем моечным ваннам, раковинам.

15. Наличие электрокипятильника.

16. Обеспеченность пищевого блока инвентарем, оборудованием, посудой.

17. Готовность пищевого блока 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 спальнях, медицинских, пищевого блока, культурно-массового назначения.

20. Территория детского оздоровительного объекта: 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
"Санитарно-эпидемиологические
требования к детским
оздоровительным объектам"

форма

**Медицинская обменная справка (карта)
на школьника, выезжающего в детский оздоровительный
объект**

1. Фамилия, имя, отчество _____ возраст _____

2. Домашний адрес, телефон.

3. № школы, класс, № поликлиники.

4. Состояние здоровья (если состоит на учете, 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 карты 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 детского оздоровительного объекта

1. Состояние здоровья и перенесенные заболевания во время пребывания в детский оздоровительный объект.
2. Контакт с инфекционными больными.
3. Диагноз перенесенных заболеваний и получение профилактических прививок во время пребывания в детские оздоровительные объекты.
4. Эффективность оздоровления в детском оздоровительном объекте. Общее состояние.
5. Вес при поступлении, выписке.
6. Динамометрия.
7. Спирометрия.
8. Дата заполнения.
9. Подпись врача детского оздоровительного объекта.
10. Справка подлежит возвращению в медицинскую организацию по месту жительства.

Приложение 3
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к детским
оздоровительным объектам"

Состав, количество и площади физкультурно-оздоровительных сооружений

	Количество и площадь физкультурно-оздоровительных сооружений штучно на м ² при вместимости детского оздоровительного объекта общей площади участка, предназначенного физкультурно-оздоровительным сооружениям							
	120/ 2400	160/ 3200	240/ 4800	360/ 7200	400/ 8000	480/ 9600	560/ 11200	800/ 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	1/120	1/120	2/240	3/360	4/480	4/480		6/720

бадминтона							5/560	
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 легкоатлетической 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 роликовых 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
"Санитарно-эпидемиологические
требования к детским
оздоровительным объектам"

**Примерный набор продуктов для загородных
детских оздоровительных объектов в день на 1 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 граммах	Продукт заменитель	Вес в граммах	Добавить (+); снять (-) гр
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		масло сливочное

		категории	104,0	(-)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 полужирный	121,0	масло сливочное (-)4,7 сахар (-)1,6
		консервы мясные	120,0	масло сливочное (-)18,1
Молоко цельное	100,0	молоко сухое	11,0	масло сливочное (+)0,6 сахар (+)0,4
		молоко сгущенное стерилизованное	40,0	Сахар (+)1,0
		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 полужирный	17,0	масло 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 (пошехонский)	11,0	масло сливочное (+)0,4 сахар (+)4,7
				масло сливочное

		яйцо куриное	22,0	(+)0,8 сахар (+)4,6
		яичный порошок	6,0	масло 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 полужирный	31,0	масло сливочное (+)2,3
		мясо говядина	26,0	масло сливочное (+)3,5
		рыба треска	30,0	масло сливочное (+)5,4 сахар (+)0,3
		молоко цельное	186,0	масло сливочное (-)1,5 сахар(-)8,4
		сыр (пошехонский)	20,0	масло сливочное (-)0,7 сахар (+)0,3
		яичный порошок	11,5	масло сливочное (+)6,5 сахар (-)0,5
Рыба треска	100,0	мясо говядина	87,0	масло сливочное (-)1,5
		творог полужирный	105,0	масло сливочное (-)10,8 сахар (-)2,8
		яичный порошок	39,0	масло сливочное (-)16,8 сахар (-)2,8

Величины калорийности и нормы потребления белков, жиров и углеводов

Таблица 3

Возраст	Калорийность (ккал)	Белки		Жиры		Линолевая кислота	Углеводы г/день
		Всего в день	В т.ч. животные	Всего в день	В т.ч. растительные		
1-3 года	1540	53	37	58	5	4	212

4-6 лет	1970	68	54	68	10	3	272
7-10 лет	2300	79	47	79	16	3	315
11-13 лет мальчики	2700	93	56	93	19	3	370
11-13 лет девочки	2450	85	52	85	17	3	340
14 лет мальчики	2900	100	60	100	20	3	400
14 лет девочки	2500	90	51	90	18	3	360

Нормы отходов при холодной и тепловой обработке продуктов

Таблица 4

Наименование продукта	Проценты отхода	
	При холодной обработке	При тепловой обработке
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 протираии	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 готовой продукции (завтрак, обед, полдник, ужин)	Оценка				Разрешение медицинского работника на выдачу и данные указания Фамилия, имя, отчество работника	Подпись
		выполнения меню	добро качества	правильности кулинарной обработки	С-витаминации		

Форма заполнения журнала по контролю за качеством скоропортящихся продуктов, поступающих на пищевой блок

Таблица 6

Дата поступления продуктов	Перечень и качество поступающих продуктов на пищевой блок	Качество проверяемых продуктов	Последний срок реализации продуктов	Подпись

Приложение 5
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к детским
оздоровительным объектам"

Режим дня в детских оздоровительных объектах

Таблица 1

Элементы режима дня	Для детей 6-9 лет	Для детей 10-14 лет
Подъем и уборка постелей	8.00-8.10	8.00-8.10
Утренняя гимнастика	8.10-8.30	8.10-8.30
Водные процедуры	8.30-8.50	8.30-8.50

Утренняя линейка	8.50-9.00	8.50-9.00
Завтрак	9.00-9.30	9.00-9.30
Работа отрядов, звеньев, кружков, участие детей в общественно-полезном труде	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 возрасту	По количеству состава (человек)	По продолжительности (дни)	По протяженности (км)
1. Туристические прогулки	с 6 лет	8-30	1	3-4
2. Экскурсии	с 7 лет	8-30	1	-
3. Однодневный поход	с 7 лет	8-30	1	6-15
4. Четырехдневный поход	с 9 лет	8-30	4	10-25

Схема дозирования солнечных ванн

Таблица 3

Основная группа	Подготовительная группа	Время облучения (мин.)	Доза 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 17⁰ С до плюс 20⁰ С, время суток с 9 до 11 часов, при безоблачном небе, в условиях средней полосы.

Приложение 6
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к детским
оздоровительным объектам"

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 x 16 см)	10 пачек
Марля медицинская	10 м
Вата белая бытовая	500 граммов
Лейкопластырь медицинский (2 см x 5 см)	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
Спиртовой 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 % 1 мл (в ампулах)	5 ампул
Раствор новокаина 0,5 % 5 мл (в ампулах)	10 ампул
Кальция хлорид 10 %	300 граммов
Уголь активированный № 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 № 10 (в таблетках)	2 упаковки
Димедрол 0.5 № 10 (в таблетках)	3 упаковки
Валидол № 10 (в таблетках)	1 упаковка
Таблетки от кашля	2 упаковки
Стрептоцид (в таблетках)	2 упаковки
Левомецетин 0,25 № 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
Имодиум 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
"Санитарно-эпидемиологические
требования к детским
оздоровительным объектам"

Оценка эффективности оздоровления детей в условиях детского оздоровительного объекта

1. Оценить эффективность 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 метрах (далее - $\text{кг}/\text{м}^2$)):

- 1) 6-8 летних детей обоего пола - 16 ($\text{кг}/\text{м}^2$);
- 2) 9-10 летних детей обоего пола - 17 ($\text{кг}/\text{м}^2$);
- 3) для 11 летних детей обоего пола - 18 ($\text{кг}/\text{м}^2$);
- 4) для 12 летних детей обоего пола - 19 ($\text{кг}/\text{м}^2$);
- 5) 13-14 летних детей обоего пола - 20 ($\text{кг}/\text{м}^2$);

б) увеличение индекса на две единицы свидетельствует об избыточности массы тела, снижение на две единицы - о дефиците.

3. Важными критериями оздоровительной эффективности в условиях детского оздоровительного объекта 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 ортостатической 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 пульса в ударах в минуту	Изменение максимального артериального давления										
	увеличение						уменьшение				
	+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 детских оздоровительных объектах.

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 № 2 приведены средние значения данного показателя (\pm 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 \pm 2,8	8,3 \pm 4,0
8	17 \pm 12,4	13,0 \pm 7,2
9	16,8 \pm 11,0	12,1 \pm 6,3
10	15,5 \pm 7,5	11,0 \pm 4,0
11	18,2 \pm 8,5	13,0 \pm 8,6
12	20,0 \pm 12,0	16,0 \pm 13,6
13	18,5 \pm 11,0	16,0 \pm 6,2
14	19,6 \pm 6,7	19,0 \pm 9,2

Оздоровительный эффект пребывания детей в детских оздоровительных объектах 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 детских оздоровительных объектах, 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.

Важным показателем, свидетельствующем о росте функциональных возможностей ребенка, является положительная динамика физической подготовленности: улучшение результатов при беге на скорость (30 м и 60 м), при беге на выносливость (300 м и 500 м), а также при сдаче других нормативов.

7. Важным показателем, свидетельствующем о росте функциональных возможностей ребенка, является положительная динамика физической подготовленности: улучшение результатов при беге (30 м и 60 м) на скорость, при беге (300 м и 500 м) на выносливость, а также при сдаче других нормативов.

8. Оздоровительная эффективность (таблица № 4) пребывания ребенка в детских оздоровительных объектах 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 детских оздоровительных объектов проанализировать причины, вскрыть недостатки в организации двигательного режима и спортивно-массовой работы, наметить пути к их устранению.

Динамика показателей эффективности оздоровления детей

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.

Таблица 4

Фамилия, имя ребенка	Физическое развитие	Мышечная сила	Выносливость	Жизненная емкость легких	Задержка дыхания	Орто-статическая проба	Физическая подготовленность	Всего + - 0
1.								
2.	+	+	+	+	-	0	+	5 1 1
3.								

Приложение 8
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к детским
оздоровительным объектам"

Медицинская учетно-отчетная документация в детских оздоровительных объектах

Учетно-отчетная документация:

- 1) журнал регистрации амбулаторных больных;
- 2) журнал учета инфекционных заболеваний;
- 3) журнал учета работы изолятора;
- 4) журнал проведения генеральных уборок;
- 5) журнал кварцевания кабинета;
- 6) бракеражный журнал;
- 7) журнал "С"-витаминизации;
- 8) журнал осмотра сотрудников пищевого блока на гнойничковые заболевания;
- 9) перспективное меню;
- 10) журнал учета температурного режима в холодильниках;
- 11) приказы и инструкции;
- 12) журнал учета санитарно-просветительной работы;
- 13) экстренное извещение об инфекционном заболевании, пищевом; остром профессиональном отравлении, необычной реакции на прививку.