

## **Постановления Главного государственного санитарного врача РФ**

**от 17 марта 2003 г. N 20**

### **"О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.4.1204-03"**

На основании Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации 1999, N 14, ст.1650) и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст.3295).

Постановляю:

1. Ввести в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей. СанПиН 2.4.4.1204-03", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 16 марта 2003 года, с 1 июня 2003 года.

Г.Г.Онищенко

Зарегистрировано в Минюсте РФ 21 марта 2003 г.

Регистрационный N 4303

#### **2.4.4. Гигиена детей и подростков. Оздоровительные учреждения**

##### **Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.1204-03**

**"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей"**

**(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 16 марта 2003 г.)**

**Дата введения: 1 июня 2003 года.**

#### **I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) разработаны в соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Законом Российской Федерации от 13 января 1996 г. N 12-ФЗ "Об образовании" (с изменениями и дополнениями, Собрание законодательства Российской Федерации 2002, N 7, стр.631), Положением о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000, N 554.

1.2. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы в загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей (далее - загородное оздоровительное учреждение).

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

проектированием, строительством, реконструкцией, эксплуатацией учреждений, связанных с оздоровлением и отдыхом детей.

1.4. Санитарные правила и нормы распространяются на все действующие (кроме палаточных лагерей и оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей, детских санаториев) загородные оздоровительные учреждения для детей и подростков независимо от их подчиненности и форм собственности.

При организации на базе загородных оздоровительных учреждений оздоровления детей в сезонных оздоровительных учреждениях санаторного типа (или санаторных сменах) необходимо дополнительно руководствоваться действующими документами и методическими рекомендациями по данному вопросу.

1.5. Ввод в эксплуатацию построенных или реконструируемых загородных оздоровительных учреждений, а также при временном использовании зданий под оздоровительные учреждения допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам.

1.6. Загородные оздоровительные учреждения могут быть сезонными, а также с круглогодичным использованием зданий. Количество детей не должно превышать проектную вместимость загородного оздоровительного учреждения.

1.7. При реконструкции и строительстве загородных оздоровительных учреждений необходимо использовать строительные, отделочные и полимерные материалы, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение.

1.8. Учредителю или собственнику загородного оздоровительного учреждения необходимо поставить в известность учреждения госсанэпиднадзора о сроках его открытия не менее чем за 3 месяца для проведения необходимых организационных и профилактических мероприятий; перед заездом детей - не менее чем за 2 недели.

1.9. Продолжительность смены в летние каникулы должна составлять не менее 21 дня; в осенние, зимние и весенние каникулы - не менее 7 дней. При организации санаторных смен - не менее 24 дней. Перерыв между сменами в летнее время для проведения генеральной уборки и необходимой санитарной обработки учреждения составляет не менее 2 дней.

1.10. Загородные оздоровительные учреждения комплектуются поотрядно или по группам с учетом возраста детей:

6-9-летние дети - не более 25 человек,

10-14-летние дети - не более 30 человек,

15-18-летние - не более 25 человек (рекомендована отдельная смена).

1.11. Открытие загородного оздоровительного учреждения и заезд детей осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии оздоровительного учреждения санитарным правилам и медицинских документов о состоянии здоровья детей и обслуживающего персонала оздоровительного учреждения (в соответствии с представленным списком), а также сведений об отсутствии контактов их с инфекционными заболеваниями.

Работники загородных оздоровительных учреждений обязаны пройти медицинское обследование согласно установленному порядку (приложение 1), гигиеническую подготовку, и привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, которая хранится на рабочем месте.

1.12. Каждая смена оздоровительного учреждения комплектуется одновременно всеми детьми. Дополнительный прием детей осуществляется при наличии медицинской карты установленного образца и справки об отсутствии контактов с инфекционными больными.

1.13. Перед открытием загородного оздоровительного учреждения необходимо своевременно организовать и провести противоклещевую обработку и мероприятия по борьбе с грызунами в районах размещения детских летних оздоровительных учреждений в целях профилактики клещевого энцефалита и геморрагической лихорадки с почечным синдромом.

1.14. При эксплуатации загородного оздоровительного учреждения руководитель должен информировать Центр госсанэпиднадзора об отключении электроэнергии, аварийных ситуациях в работе систем водоснабжения и канализации и выходе из строя технологического и холодильного оборудования.

## **II. Участок загородного оздоровительного учреждения**

2.1. Учреждение должно иметь самостоятельный земельный участок, позволяющий создать благоприятные условия для отдыха и оздоровления детей. Земельный участок должен быть сухим, чистым, хорошо проветриваемым и инсолируемым.

2.2. Размещение оздоровительных учреждений на территории санитарно-защитных зон не допускается. Расстояния от промышленных, коммунальных и хозяйственных организаций до оздоровительных учреждений принимаются в соответствии с требованиями, предъявляемыми к планировке и застройке городских, поселковых и сельских населенных пунктов.

2.3. Через территорию оздоровительных учреждений не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения (водоснабжение, канализация, теплоснабжение, электроснабжение).

2.4. 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.

Загородные оздоровительные учреждения отделяют от жилых домов для сотрудников, а также учреждений отдыха взрослых полосой зеленых насаждений шириной не менее 100 м.

Расстояние от участка загородного оздоровительного учреждения до жилой застройки рекомендуется принимать не менее 500 м.

2.5. Земельный участок загородного оздоровительного учреждения делится на территорию основной застройки и вспомогательную территорию.

При проектировании и строительстве новых загородных оздоровительных учреждений размеры территории основной застройки следует принимать из расчета 150-200 м<sup>2</sup> на 1 место.

2.6. Территория основной застройки загородного оздоровительного учреждения делится на зоны: жилую, культурно-массовую, физкультурно-оздоровительную, медицинскую, административную, хозяйственную и технического назначения.

Участок основной застройки загородного оздоровительного учреждения должен иметь ограждение высотой не менее 0,9 м и не менее двух въездов (основной и хозяйственный). Иметь наружное искусственное освещение не менее 10 лк (на земле).

2.7. На вспомогательной территории могут размещаться: котельная с хранилищем топлива, сооружения водоснабжения, гараж с локальными очистными сооружениями для гаражной группы, оранжерейно-тепличное хозяйство, ремонтные мастерские, автостоянка для хозяйственных машин.

2.8. Площадь озеленения территорий загородного оздоровительного учреждения должна составлять не менее 60% участка основной застройки. При размещении учреждения в лесном или парковом массиве площадь озелененных территорий может быть сокращена до 50%.

При проектировании и эксплуатации загородных оздоровительных учреждений зеленые насаждения рекомендуется включать в каждую из функциональных зон для обеспечения благоприятного микроклимата. Запрещается на территории учреждения высаживать колючие кустарники, а также зеленые насаждения, дающие мелкие семена и ядовитые плоды.

2.9. На участке основной застройки загородного оздоровительного учреждения предусматривают плоскостные физкультурно-оздоровительные сооружения.

Плоскостные физкультурно-оздоровительные и спортивные сооружения, примерный состав, количество и площади должны соответствовать санитарным нормам и правилам (приложение 2).

2.10. При выборе покрытий для открытых спортивных плоскостных сооружений следует руководствоваться санитарными правилами устройства и содержания мест занятий по физической культуре и спорту.

2.11. Движущиеся игровые и спортивные приспособления, углубления на площадках должны быть ограждены.

2.12. Медицинская зона включает изолятор, имеющий отдельный вход, площадки для игр и прогулок выздоравливающих детей и специальный подъезд для эвакуации больных детей.

2.13. Территория, предназначенная для отдыха и купания детей (пляж), должна быть тщательно отнивелирована, очищена от мусора и камней, а также удалена от портов, шлюзов, гидроэлектростанций, мест сброса сточных вод, стойбищ и водопоя скота и других источников загрязнения или располагаться выше указанных источников загрязнения на расстоянии не менее 500 метров.

2.14. Выбор территории пляжа, его проектирование, эксплуатация и реорганизация производятся в соответствии с гигиеническими требованиями к зонам рекреации водных объектов и охраны источников хозяйственно-питьевого водоснабжения от загрязнений.

При выборе территории пляжа следует исключить возможность неблагоприятных и опасных природных процессов - оползней, селей, лавин, обвалов.

Запрещается размещать пляжи в границах 1-го пояса зоны санитарной охраны источников хозяйственно-питьевого водоснабжения.

В местах, отводимых для купания на водоеме, не должно быть выходов грунтовых вод с низкой температурой, резко выраженных и быстрых водоворотов, воронок и больших волн. Дно водоема должно быть свободным от тины, водорослей, коряг, острых камней и т.п.

Максимальная глубина открытых водоемов в местах купания детей должна составлять от 0,7 до 1,3 м. Граница поверхности воды, предназначенной для купания, обозначается яркими, хорошо видимыми плавучими сигналами.

2.15. Пляж и берег у места купания должны быть отлогими, без обрывов и ям. Пляж должен иметь хорошо инсолируемые площадки, защищенные от ветра. Не допускается устройство пляжей на глинистых участках. Минимальная площадь пляжа на одно место должна быть 4 м<sup>2</sup>.

2.16. На берегу следует оборудовать навесы от солнца, установить окрашенные топчаны и скамейки, душевые кабины (1 на 40 человек), кабины для переодевания (1 на 50 человек), уборные (1 на 75 человек).

При отсутствии канализации необходимо предусмотреть водонепроницаемый выгреб или установку биотуалетов.

2.17. Пляжи следует оборудовать игровыми устройствами соответственно возрасту детей, а также соляриями, аэрариями для дозированного приема процедур. Количество мест в соляриях и аэрариях должно составлять не более 50% общего количества мест на пляже (во II и III климатических районах). Площадь аэрариев и соляриев принимается из расчета 2,5 и 3,0 м<sup>2</sup> на 1 место.

2.18. На пляжах должен быть предусмотрен пункт медицинской помощи и спасательной службы.

2.19. Перед началом купального сезона дважды с интервалом в неделю проводят исследования воды по санитарно-химическим и микробиологическим показателям, которые должны отвечать требованиям санитарных норм и правил.

В период купального сезона анализ воды проводится не реже 2 раз в месяц (проба отбирается не менее чем в двух точках).

2.20. Разрешение на использование водного объекта в целях купания допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

2.21. При отсутствии естественных водоемов рекомендуется устройство искусственных бассейнов в соответствии с гигиеническими требованиями к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов.

2.22. В целях предупреждения инфекционных заболеваний, передаваемых через воду, и обеспечения качества воды необходимо соблюдать режим эксплуатации плавательных бассейнов.

Показатели качества воды в бассейне должны соответствовать гигиеническим требованиям санитарных правил (приложение 3).

2.23. Для обеззараживания воды в плавательных бассейнах используют средства, разрешенные для использования в установленном порядке (приложение 4).

2.24. На территории загородных оздоровительных учреждений, помимо туалетов в здании, возможно оборудование дополнительных канализованных туалетов на расстоянии не менее 50 м от жилых зданий и столовой по согласованию с учреждениями госсанэпиднадзора.

2.25. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1,0 м во все стороны. Площадки, к которым должны быть удобные подъезды, размещают на расстоянии не менее 25 м от зданий.

2.26. Въезды и входы на территорию оздоровительного учреждения, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерным площадкам для сбора мусора, покрываются асфальтом, бетоном и другим твердым покрытием.

### III. Здания и сооружения загородного оздоровительного учреждения

3.1. При проектировании загородных оздоровительных учреждений здания для проживания детей должны быть не выше 2-х этажей и рассчитаны на изолированное размещение не более 4-х отрядов.

Окна комнат спальных и кружковых помещений следует ориентировать по сторонам горизонта:

- от 70° до 200° - во IIВ и IIIГ климатических подрайонах северной широты и III, IV климатических районах;

- от 70° до 290° - во IIА и IIБ климатических подрайонах северной широты и I климатическом районе.

Допускается ориентировать не более 25% жилых комнат в пределах от 290° до 70°.

Окна варочных залов пищеблока следует ориентировать в пределах от 290° до 70° северной широты во всех климатических районах. При необходимости должны предусматриваться регулируемые солнцезащитные устройства.

3.2. В зависимости от климатического района в отапливаемых помещениях должны размещаться:

Название помещений	Климатические районы
Жилые комнаты, обеденные залы	I, II
Медицинский пункт, изолятор	I, II, III
Сушилка для одежды и обуви, дом сторожа	I, II, III, IV

3.3. Состав и площади помещений загородного оздоровительного учреждения должны соответствовать требованиям строительных норм и правил (приложение 5).

3.4. Спальные комнаты для девочек и мальчиков должны быть отдельными.

3.5. Стирка личных вещей детей проводится в специально выделенных помещениях при прачечных или в умывальных комнатах спальных корпусов в специально выделенных промаркированных для этих целей тазах.

3.6. Медицинский пункт допускается блокировать с изолятором. В учреждениях вместимостью до 300 мест медицинский пункт можно блокировать с административными помещениями только при наличии отдельно стоящего изолятора. При блокировке помещений наружные входы в них должны быть отдельными.

3.6.1. В медицинском пункте размещают кабинет врача-педиатра площадью не менее 10 м<sup>2</sup>, кабинет зубного врача - не менее 14 м<sup>2</sup>, процедурную - не менее 12 м<sup>2</sup>, комнату медицинской сестры - не менее 10 м<sup>2</sup>, туалет на 1 унитаз с умывальником в шлюзе.

3.6.2. В изоляторе должно быть не менее 2 палат (для капельных и кишечных инфекций). Количество коек в палатах изолятора, включающего боксы, принимается из расчета не менее 2% вместимости загородного оздоровительного учреждения (площадь на 1 ребенка не менее 6 м<sup>2</sup>).

3.6.3. Изолятор, помимо палаты бокса, должен иметь следующий набор помещений: процедурную, санитарный узел, буфетную с помещением для мойки посуды площадью не менее 6 м<sup>2</sup>, помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря, приготовления дезрастворов (площадью не менее 6 м<sup>2</sup>), оборудованное поддоном, подводкой холодной и горячей воды, вентиляцией. Во вновь строящихся и реконструируемых учреждениях предусмотреть душевую для обработки больных детей.

3.6.4. Оборудование помещений медицинского пункта должно соответствовать действующим санитарным правилам, обеспечено необходимым инвентарем, лекарственными средствами, перевязочным материалом для оказания медицинской помощи.

3.6.5. Проживание персонала в помещениях медицинского назначения не допускается.

3.7. Количество мест в обеденных залах столовой рассчитано на одновременное обслуживание всех детей (в одну смену) из расчета 1,0 м<sup>2</sup> на одно место. Для младших школьников (6-9 лет) выделяют обеденные залы вместимостью не более 100 мест.

3.7.1. У входа в зал или в отдельном помещении устанавливают умывальные раковины на двух уровнях (для младших и старших школьников) из расчета 1 на 20 детей. Для вытирания рук используют электрополотенце или бумажные салфетки (полотенца).

3.8. Не допускается размещать в подвальных и цокольных этажах зданий оздоровительных учреждений помещения для пребывания детей, столовые, помещения медицинского назначения. Использование помещений подвального и цокольного этажей должно осуществляться в соответствии с требованиями строительных норм и правил.

3.9. Состав и площади жилых, производственных, складских, культурных и служебно-бытовых помещений должны отвечать требованиям санитарных и строительных норм и правил (приложение 5).

#### **IV. Санитарно-техническое благоустройство загородных оздоровительных учреждений**

4.1. Здания загородного оздоровительного учреждения следует оборудовать системами хозяйственно-питьевого, противопожарного, горячего водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с нормами проектирования внутреннего водопровода и канализации зданий, горячего водоснабжения. Все системы должны находиться в рабочем состоянии.

4.2. Учреждения должны быть обеспечены доброкачественной питьевой водой в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Разрешение на использование водного объекта для питьевых целей допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

Норма расхода воды на 1 место - 130 л в сутки, в том числе горячей - 40 л.

4.3. Горячим водоснабжением следует обеспечивать производственные помещения пищеблока, прачечную, постирочную, бани, душевые, умывальные, ногомойки, кабины личной гигиены девочек, а также помещения медицинского назначения. На случай аварийной ситуации в помещении пищеблока устанавливают резервные источники горячей воды.

4.4. Устройство канализации следует предусматривать в жилых корпусах, в столовой, кухне, в помещениях культурно-массового и медицинского назначения, в физкультурно-оздоровительных и служебно-бытовых помещениях, прачечной, душевой, а также в отдельно стоящих уборных и умывальных.

При размещении учреждений в районах, не имеющих централизованной канализации, допускается устройство местных систем удаления и очистки сточных вод. Вопросы о выборе и устройстве местных систем канализации решаются с Центрами госсанэпиднадзора по месту размещения загородного оздоровительного учреждения.

4.5. Отопление следует предусматривать в зданиях и сооружениях в соответствии с п.3.3. настоящих правил.

Температура воздуха в жилых комнатах должна быть не ниже 18°C, в палатах изолятора - 20°C, в вестибюле - 16°C. Относительная влажность составляет 40-60%.

4.6. Производственные помещения столовых, централизованных кухонь, обеденных залов, помещения для занятий дополнительным образованием детей (кружков, секций, клубов, студий и т.п.) в зависимости от вида деятельности следует оборудовать вытяжной вентиляцией с механическим побуждением в соответствии с требованиями санитарных и строительных норм и правил.

Душевые и туалеты должны иметь самостоятельную вытяжную вентиляцию.

4.7. Все основные помещения должны иметь естественное освещение. Без естественного освещения допускаются помещения, регламентированные строительными нормами и правилами.

Коэффициент естественного освещения (КЕО) в основных помещениях столовой, культурно-массового и физкультурно-оздоровительного назначения, в спальнях комнатах должен быть не менее 1%, в помещениях для кружковой деятельности - не менее 3,5 - 4% .

Для искусственного освещения обеденных залов, помещений культурно-массового назначения в зданиях круглогодичного функционирования рекомендуется использовать люминесцентные лампы. В спальнях корпусах дополнительно предусматривается дежурное (ночное) освещение. Искусственная освещенность должна отвечать требованиям санитарным и строительным норм и правил в зависимости от назначения помещений учреждения (таблица 4.1).

**Таблица 4.1.**

**Искусственная освещенность в основных помещениях загородных оздоровительных учреждений при использовании люминесцентных ламп**

Наименование помещений	Освещенность в лк	Поверхности, к которым относятся нормы освещения
Спальные комнаты	75	Горизонтальные поверхности на уровне 0,8 м
Помещения для занятий дополнительного образования детей	300-500	"-"
Комната педагогов	300	"-"
Уборные, умывальные	75	На полу
Комнаты гигиены девочек, душевые	75	На полу
Обеденный зал и рительный	200	Рабочие поверхности на уровне 0,8 м
Раздаточная	300	"-"
Холодные и горячие цехи, доготовочные и заготовочные	200	"-"
Моечные	200	"-"
Библиотека	300	"-"
Кабинет врача, процедурный	300	"-"
Изолятор	150	Горизонтальные поверхности на уровне 0,5 м



**Примечание.** При использовании ламп накаливания нормы освещенности уменьшаются вдвое.

## **V. Отделка помещений и оборудование загородных оздоровительных учреждений**

5.1. Поверхности стен, потолков, полов основных помещений загородных оздоровительных учреждений должны быть гладкими, позволяющими проводить их уборку (мытьё) и дезинфекцию.

5.1.1. Стены и потолки спальных помещений, помещений для массовой работы и занятий дополнительным образованием, а также изолятора, медпункта и административных помещений должны быть окрашены красками светлых тонов с коэффициентом отражения 0,7-0,8.

5.1.2. Используемые отделочные, строительные и полимерные материалы должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение с областью применения для детских и оздоровительных учреждений.

5.1.3. Стены производственных и складских помещений пищеблока следует облицовывать керамической глазурованной плиткой или окрашивать на высоту 1,8 м (коридоров - на высоту 1,5 м) влагостойкими материалами, допускающими систематическую очистку и влажную обработку с использованием дезинфицирующих средств.

5.1.4. Для покрытия полов спальных комнат, помещений для кружковых занятий и секций, медицинского пункта, административных помещений следует использовать дерево (дощатые полы, покрытые масляной краской). Допускается использование линолеума, имеющего санитарно-эпидемиологическое заключение с областью применения в детских и оздоровительных учреждениях.

5.1.5. Полы в помещениях с влажным режимом: душевых, туалетах, комнаты гигиены девочек, кладовых для сбора грязного белья и др., покрывают метлахской плиткой. Полы в помещениях столовой и душевых оборудуют сливными трапами с уклонами к отверстиям трапов.

5.2. Оборудование и мебель учреждения должны соответствовать гигиеническим и педагогическим требованиям и учитывать росто-возрастные особенности детей. Не допускается оборудование спален двухъярусными кроватями.

5.3. Спальные помещения оборудуют кроватями, тумбочками, шкафами для одежды, полками для хранения обуви. Расстояния между кроватями не менее 50 см.

5.4. Медицинские помещения обеспечивают необходимым инвентарем и оборудованием в соответствии с их назначением. Не допускается в качестве стульев и кушеток использовать мягкую мебель (диваны, кресла, стулья с мягкой обивкой).

5.5. Необходимо засетчивать окна (при необходимости и двери) в помещениях спален, столовой, медицинского назначения от залета комаров, мух, москитов и других насекомых.

## **VI. Содержание помещений и участка загородного оздоровительного учреждения**

6.1. Перед началом оздоровительного сезона проводится генеральная уборка территории оздоровительного учреждения.

Необходимо проводить обрезку низко растущих и сухих веток деревьев, кустарников, вырубку молодой поросли, скашивание травы. Не допускается хранение сухого валежника и мусора на территории.

6.2. Ежедневно технический персонал убирает все помещения влажным способом с применением разрешенных моющих средств при открытых окнах и фрамугах. К уборке спален, которая проводится 2 раза в день (после ночного и дневного сна), можно привлекать детей, начиная с 10 лет.

6.3. Перед началом оздоровительной кампании и по окончании каждой смены технический персонал проводит генеральную уборку: моет полы, стены, двери, окна, осветительную арматуру, отопительные приборы, вентиляционные решетки и протирает мебель с использованием разрешенных моющих и дезинфицирующих средств (приложение б).

6.4. Перед началом работы загородных оздоровительных учреждений и в дальнейшем проводится профилактическая дезинфекция, дезинсекция и дератизация помещений (согласно договора между оздоровительным учреждением и организациями, имеющими разрешение на данный вид деятельности).

6.5. Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) - перед началом каждой смены следует проветривать и просушивать на воздухе. Один раз в год перед началом оздоровительной кампании постельные принадлежности должны подвергаться химической чистке. Постельные принадлежности, бывшие в употреблении по другому назначению, должны подвергаться камерной дезинфекции.

6.6. В случае регистрации капельных или кишечных инфекций, постельные принадлежности двукратно чистят щеткой с использованием дезсредств. При возникновении заболевания вирусным гепатитом обязательна камерная обработка постельных принадлежностей.

6.7. В умывальных, душевых, постирочных, комнатах гигиены девочек и уборных ежедневно моют полы, стены, дверные ручки горячей водой с применением моющих средств. Кроме того, полы протирают по мере загрязнения, но не менее 3 раз в день.

Унитазы моют 2 раза в день при помощи квачей и щеток горячей водой с применением моющих средств; для удаления мочекислых солей используют разрешенные препараты. Дезинфекцию унитазов проводят в конце дня.

6.8. Помещения столовой подлежат ежедневной влажной уборке.

Уборку обеденных столов, производственных помещений, оборудования и инвентаря проводит персонал учреждения после каждого приема пищи.

Генеральную уборку проводят перед каждой сменой, используя моющие и дезинфицирующие средства (мытьё стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти и т.п).

6.9. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, тряпки и др.) должен быть промаркирован и закреплен за отдельными помещениями. После использования уборочный инвентарь моют горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами и хранят в специально выделенных для этого шкафах или помещениях.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную окраску (красную, оранжевую) и храниться отдельно.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных помещениях в соответствии с инструкциями.

Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений столовой проводится уборщицами; рабочие места убирают сами работающие, а туалеты - только закрепленный технический персонал.

6.10. Уборка территории оздоровительного учреждения проводится ежедневно: утром за 1-2 часа до выхода детей на участок и в течение дня по мере необходимости. В сухую погоду поверхности площадок и травяной покров необходимо поливать за 20 минут до начала спортивных занятий.

Мусор собирают в мусоросборники и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны средствами разрешенными в установленном порядке в соответствии с указаниями по борьбе с мухами. Категорически запрещается сжигать на территории бытовой мусор и листья.

Смену песка в песочницах проводят при загрязнении яйцами гельминтов и механическими примесями.

6.11. Банные дни проводят не реже 1 раза в 7 дней.

6.12. Следует иметь не менее 3 смен постельного белья и 2 смен наматрасников.

6.13. Постельное белье и полотенца для лица и ног меняют по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

6.14. Грязное белье в спальнях складывают в специальные мешки (матерчатые, клеенчатые, пластиковые), которые доставляют в прачечную учреждения, либо после сортировки отправляют в централизованную прачечную. Для сбора и сортировки грязного белья необходимо иметь специальную комнату при прачечной. После использования матерчатые мешки стирают, клеенчатые и пластиковые обрабатывают мыльно-содовым раствором, а при наличии инфекции - одним из дезинфицирующих средств. Помещение для сбора грязного белья, после его отправки в прачечную, необходимо дезинфицировать.

6.15. Для раздельного хранения чистого белья и постельных принадлежностей оборудуют кладовые (3 помещения).

## **VII. Режим дня в загородных оздоровительных учреждениях**

7.1. В целях оздоровления и обеспечения полноценного отдыха детей и подростков необходимо обеспечить рациональную организацию режима дня:

- оптимальное чередование всех видов деятельности с учетом возраста, пола, состояния здоровья и функциональных возможностей детей;
- максимальное пребывание детей на свежем воздухе и использование естественных факторов природы;
- проведение оздоровительных, физкультурных, культурных мероприятий;
- достаточную продолжительность сна;
- полноценное питание.

7.2. Режим дня в оздоровительных учреждениях строится в зависимости от возраста детей. В распорядке дня необходимо выделять детям не менее 1,5 часов свободного времени, с распределением его на первую и вторую половины дня (приложение 7).

7.3. Каждому ребенку рекомендуется заниматься не более чем в 2 кружках и одной спортивной секции. Занятия кружка проводят не чаще 2 раз в неделю и продолжаются не более двух часов. Занятия физической культурой и спортом должны проводиться ежедневно.

7.4. В учреждении организуется с учетом воспитательной и оздоровительной направленности в соответствии с возрастом детей следующие виды деятельности. Для детей 6-10 лет допускается уборка постелей, несложные работы по уходу за помещениями и территорией, сбор ягод и лекарственных трав под наблюдением воспитателя; для старших школьников - дежурство по столовой (сервировка столов, уборка грязной посуды), для детей старше 14 лет - уборка обеденного зала, благоустройство территории, уборка спальных комнат.

7.5. Не разрешается привлекать детей к работам, связанным с большой физической нагрузкой (переноска и передвижение тяжестей, пила дров, стирка постельного белья); с опасностью для жизни (мытьё окон, протирка светильников), опасным в эпидемиологическом отношении (уборка санузлов, умывальных комнат, уборка и вывоз отходов и нечистот, обработка чаши бассейна); запрещена уборка мест общего пользования: лестничных площадок, пролетов и коридоров, мытьё полов с применением моющих и дезсредств.

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

7.7. Дежурство детей по столовой и территории лагеря должно быть не чаще одного раза в 7-10 дней.

### **VIII. Организация питания в загородных оздоровительных учреждениях**

8.1. Требования к устройству, содержанию помещений пищеблока, оборудованию, инвентарю, посуде и таре должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания.

8.2. Пищеблоки независимо от вместимости учреждения должны иметь полный набор производственных цехов, обеспечивающих поточность технологического процесса согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

8.3. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам и нормам. Производственное оборудование и разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку (приложение 8).

8.4. При технологических процессах приготовления блюд и работе оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

8.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения (приложение 9).

8.6. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража продукции (приложение 10).

8.7. Не допускается хранение скоропортящихся продуктов без холода. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших учреждениях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов, допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах). Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил (приложения 11, 12).

8.8. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и массовых отравлений среди детей и подростков в оздоровительные учреждения не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками реализации, признаками порчи и загрязнения;

- мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- мясо 2-3 категории;

- мясо водоплавающей птицы (утки, гуси);

- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

- непотрошеную птицу;

- кровяные и ливерные колбасы;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

- утиные и гусиные яйца;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты.);

- крупу, муку, сухофрукты и др. продукты, зараженные амбарными вредителями, а также загрязненными механическими примесями;

- овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;

- грибы;

- закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;

- продукцию домашнего изготовления (консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);

- газированные напитки, напитки на основе синтетических ароматизаторов.

В питании детей:

а) не используются:

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

б) не изготавливаются:

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

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

г) не рекомендуются: продукты, содержащие пищевые добавки (ароматизаторы, красители искусственного происхождения, жевательная резинка).

8.9. Для оздоровления детей и подростков необходимо организовать полноценное питание с учетом физиологических потребностей растущего детского организма.

Суточная потребность детей в белках (включая белки животного происхождения), жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах и энергетической ценности определяется нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных возрастных групп детей и подростков, которые представлены в таблице 8.1.

**Таблица 8.1.**

**Суточная потребность детей и подростков в пищевых веществах и энергии \***

Пищевые вещества	Возраст детей (лет)			
	6 (школьники)	7-10	11-13	14-17
Белки (г)	69	77	90/82	98/90
В т.ч. животные	45	46	54/49	59/54
Жиры (г)	67	79	92/84	100/90
Углеводы (г)	285	335	390/355	425/360
Энергетическая ценность (ккал)	2000	2350	2750/2500	3000/2600

\* Через дробь указана потребность в пищевых веществах мальчиков (числитель), девочек (знаменатель).

8.10. Для обеспечения физиологических потребностей детей и подростков в пищевых веществах и энергии необходимо соблюдать нормы питания по наборам продуктов (в граммах на 1 ребенка) для оздоровительных учреждений (приложение 13).

8.11. На основании норм питания (приложение 13) в оздоровительном учреждении должно быть составлено и согласовано с учреждениями госсанэпиднадзора примерное 10-дневное меню.

Рацион питания должен обеспечивать соотношение белков, жиров, углеводов - 1:1:4. Не менее 50-60% белка должно быть животного происхождения (мясо, рыба, молоко, молочные продукты, яйца); около 20% от общего количества жиров должны составлять растительные масла, содержащие полиненасыщенные жирные кислоты (подсолнечное, кукурузное, соевое).

8.12. В загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей рекомендуется 5-разовое питание с интервалами между приемами пищи не более 4 часов.

Распределение калорийности суточного рациона питания следующее: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 20%, 5-е питание - 5%.

За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.).

8.13. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах, изложен в приложении 14.

8.14. На основании примерного 10-дневного меню, ежедневно диетсестра (врач) совместно с поваром и кладовщиком составляет меню-раскладку, которая утверждается в установленном порядке (руководителем учреждения или его заместителем).

В исключительных случаях при отсутствии необходимых продуктов проводится их замена на продукты равноценные по химическому составу в соответствии с таблицей замены (приложение 15).

Рекомендуемый вес порции для детей разного возраста представлен в приложении 16.

8.15. В целях профилактики гиповитаминозов и эффективного оздоровления детей проводят искусственную витаминизацию холодных напитков (компот) аскорбиновой кислотой (0,06-0,07 г на порцию). Возможно использование поливитаминного напитка "Золотой шар" (15 г на 1 стакан воды) или других поливитаминных препаратов (1 драже в день во время или после еды), а также витаминизированных и обогащенных минеральными веществами пищевых продуктов.

8.16. Кулинарная обработка продуктов проводится в соответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией (сборник рецептур):

- овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; чистка и нарезка их проводится в варочном цехе; варка овощей, накануне дня их использования, не допускается;

- овощи, употребляемые в сыром виде (целиком или в виде салатов), хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают кипяченой питьевой водой, либо выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут, с последующим ополаскиванием. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) не допускается;

- заправка винегретов и салатов растительным маслом производится непосредственно перед их выдачей;

- для сохранения питательной ценности продуктов пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение 1 часа с момента приготовления;

- овощи, картофель для приготовления супов следует нарезать перед варкой, закладывать в кипящую воду и варить в закрытой крышкой посуде; свежую зелень закладывают в готовые блюда во время раздачи;

- очищенные картофель и другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов;

- котлеты, биточки из мясного и рыбного фарша, рыба кусками должны обжариваться на разогретой с маслом сковороде или противне с двух сторон в течение 3-5 минут, затем доготавливаться в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут;

- отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5-7 мин и хранят в этом же бульоне при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа;

- при приготовлении омлета, смесь яйца с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень слоем 2,5-3 см, ставят в жарочный шкаф с температурой 180-200°C на 8-10 минут;

- яйца вкрутую варят 10 минут после закипания воды; обработка яиц до варки проводится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

- творожные запеканки готовят в жарочном шкафу при температуре 220-280°C в течение 20-30 минут; слой готового блюда должен быть не более 2,5-3 см.

- сосиски, вареные колбасы выдаются в питание после термической обработки (при варке 5 минут с момента закипания);

- фляжное молоко кипятят в емкостях не более 2-3 минут. После кипячения молоко охлаждают в емкостях, в которых оно кипятилось;

- макароны, рис для приготовления гарниров отваривают в 6-кратном объеме воды без последующей промывки.

Для приготовления пищи на эндемичных территориях с дефицитом йода должна использоваться йодированная поваренная соль.



Фрукты, включая цитрусовые, промывают перед употреблением.

8.17. В целях организации щадящего питания продукты отваривают, тушат, допускается легкое запекание блюд, исключается жаренье.

8.18. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (приложение 10).

8.19. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках оздоровительных учреждений отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или под его руководством повар) в специально выделенные стерильные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте при температуре +2 - +6°C.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

8.20. Мытье столовой посуды осуществляется механическим или ручным способом. Механическая мойка проводится в специализированных моечных машинах в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

Для мытья посуды ручным способом используют трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов. Требования к мытью столовой и кухонной посуды должны соответствовать санитарным правилам (приложение 17).

8.21. Для обработки посуды необходимо использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке.

8.22. В моечных отделениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

8.23. Столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару.

Щетки, мочалки после окончания работы очищают, замачивают (стирают) в воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, промывают проточной водой, просушивают и хранят в специально выделенной промаркированной посуде. Замена ветоши на чистую производится после каждого мытья посуды.

Для мытья посуды не используют: стиральный порошок и губки, качественная обработка которых невозможна.

8.24. В оздоровительном учреждении следует организовать питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных норм и правил.

8.25. Ответственность за организацию питания детей возлагается на руководителя оздоровительного учреждения.

Контроль за состоянием фактического питания, выполнением натуральных норм, за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, а также анализ качества питания возлагается на врача и диетсестру учреждения.

## **IX. Физическое воспитание и оздоровительные мероприятия в загородных оздоровительных учреждениях**

9.1. В режиме дня на физкультурные и оздоровительные мероприятия следует отводить не менее 3 часов.

9.2. План физкультурно-оздоровительной работы согласуется с врачом и включает следующие мероприятия:

- утренняя гимнастика;
- закаливающие процедуры;
- подвижные игры и занятия различными видами физической подготовки;
- спорт, лечебная физкультура, обучение плаванию;
- прогулки, экскурсии и походы;
- спортивные соревнования и праздники.

9.3. Все мероприятия физкультурно-оздоровительного и спортивного характера проводят под контролем медицинских работников.

9.4. Физкультурно-оздоровительная работа проводится с учетом возраста, физической подготовленности и состояния здоровья детей.

9.5. Рекомендуются следующая группировка детей по возрастам при проведении физкультурно-оздоровительных мероприятий: 6-9 лет, 10-11 лет, 12-13 лет, 14-15 лет, 16 лет и старше.

9.6. Распределение детей для занятий физкультурой на основную, подготовительную и специальную группы проводит врач в соответствии с их здоровьем. Детям основной физкультурной группы разрешается участие во всех физкультурно-оздоровительных мероприятиях в соответствии с их возрастом.

9.7. С детьми подготовительной и специальной групп физкультурно-оздоровительную работу следует проводить с учетом заключения врача. При возможности организуются занятия лечебной физкультурой.

9.8. Утренняя гигиеническая гимнастика проводится ежедневно на открытом воздухе, в дождливую погоду - в хорошо проветриваемых помещениях. Допускается проведение утренней гимнастики поотрядно.

Продолжительность утренней гимнастики - не менее 15 минут.

9.9. Проведение закаливающих процедур (водные, воздушные и солнечные ванны) должно контролироваться медицинским персоналом. Закаливание начинают после адаптации детей в оздоровительном учреждении, проводят систематически, постепенно увеличивая силу закаливающего фактора.

9.10. Водные процедуры после утренней гимнастики (обтирание, обливание) проводятся под контролем врача.

Купание проводится ежедневно в первую половину дня, в жаркие дни разрешается повторное купание во второй половине дня. Начинать купания рекомендуется в солнечные и безветренные дни при температуре воздуха не ниже 23°C и температуре воды не ниже 20°C для детей основной и подготовительной групп, для детей специальной группы - при разрешении врача. Температура воды и воздуха должна быть на 2° выше. После недели регулярного купания допускается снижение температуры воды до 18°C для основной и подготовительной групп. Продолжительность купания в первые дни начала купального сезона - 2-5 минут, с постепенным увеличением до 10-15 минут.

Не разрешается купание сразу после еды и физических упражнений с большой нагрузкой; одновременно купаться может не более 10 детей как в открытом водоеме, так и в бассейне; наблюдение ведут 2 взрослых (вожатый, тренер), один находится в водоеме, второй наблюдает с берега.

Обучение плаванию проводится в часы, отведенные для оздоровительных мероприятий, а также во время купания. Для неумеющих плавать подготовительные упражнения проводят на суше, практическое обучение - в воде с применением специальных средств (тщательно обструганные доски или пенопласт длиной 90-100 см и шириной 25-40 см); в группе одновременно может заниматься не более 10 человек.

9.11. Воздушные ванны начинают с первых дней пребывания в учреждении для детей основной группы при температуре воздуха не ниже 18°C, для детей специальной группы - не ниже 22°C. Продолжительность первых процедур - 15-20 минут.

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

9.12. Солнечные ванны назначают детям после окончания периода адаптации и приема воздушных ванн. Их проводят в утренние или вечерние часы на пляже, специальных площадках (соляриях), защищенных от ветра, спустя час-полтора после еды, при температуре воздуха 18-25°C. Во II и III климатических районах солнечные ванны проводят во второй половине дня. Детям основной и подготовительной групп солнечные ванны следует начинать с 2-3 минут для младших и с 5 минут для старших, постепенно увеличивая процедуру до 30-50 минут. Солнечные ванны проводят при температуре воздуха 19-25°C .

Детям специальной группы солнечные ванны разрешают только по назначению врача.

9.13. Подвижные игры должны занимать в режиме дня детей основной и подготовительной групп: 40-60 минут - для младших (6-11 лет) и 1,5 часа - для старших (с 12 лет).

Детям специальной медицинской группы по разрешению и под контролем врача рекомендуется до 50 минут в день участвовать в играх малой и средней подвижности (кегельбан, крокет, игровые автоматы, "третий лишний" и др.).

9.14. В комплекс физкультурно-оздоровительных мероприятий следует включать тренажеры и тренажерные устройства.

9.15. В режим дня рекомендуется включать прогулки и пешеходные экскурсии протяженностью для детей 6-11 лет - до 5 км (специальная группа по разрешению врача - до 3 км); для детей старше 11 лет: основная группа - до 10 км, подготовительная - до 8 км, специальная - до 6 км. Темп движения 2-2,5 км/час, через каждые 35-40 мин ходьбы необходимо устраивать на 10 мин остановку для отдыха. Во время отдыха можно организовать спокойные игры, обучение туристским навыкам. Маршрут должен пролегать в основном по затененной местности (леса, рощи). Обязательны наличие головных уборов. Необходимо брать для детей кипяченую (бутилированную) питьевую воду.

9.16. Туристские походы проводят через 1-2 недели после заезда детей, не чаще 2-х раз в смену для каждого ребенка. Администрация оздоровительного учреждения должна быть ознакомлена с маршрутом похода; на проведение похода следует получить разрешение из местного центра госсанэпиднадзора (с учетом санитарно-эпидемиологического благополучия района в отношении инфекционных заболеваний, состояния источников водоснабжения, качества питьевой воды, мест для купания и др.). Врач за 1-2 дня до отправления в поход подписывает маршрутный лист.

9.16.1. Дети 7-9 лет допускаются к участию в однодневных походах, 10-13 лет - в однодневных походах, с 14 лет - в двух-трехдневных походах.

Все участники похода должны пройти медицинский осмотр и получить разрешение врача.

9.16.2. Для участия в походе формируются группы численностью от 6 до 15 человек одного возраста (допустимая разница - 1,5 года) и два руководителя.

9.16.3. Протяженность похода для младших школьников (7-11 лет) - не более 5 км, для старших - от 8 до 10 км в день. Скорость передвижения не более 3 км/час. Через каждые 45-50 минут ходьбы следует делать остановки на 10-15 минут.

9.16.4. Вес рюкзака для младших школьников не должен превышать 2 кг, для старших школьников, совершающих 2-3-дневный поход - 8-9 кг (спальный мешок - 2 кг, рюкзак - 0,5-1 кг, коврик теплоизоляционный - 0,1 кг, личные вещи - 3 кг, продукты питания - до 1 кг в день, личная медицинская аптечка и ремнабор - 0,2 кг, групповое снаряжение - 1 кг).

9.16.5. Перед походом следует проверить набор и качество упаковки продуктов, наличие достаточного количества одноразовой посуды, а также снаряжение, состояние обуви и одежды участников.

Примерный набор продуктов в граммах на день на одного участника похода: хлеб черный и белый, сухари, печенье, хлебцы хрустящие - 500 г, крупы, макаронные изделия, готовые концентраты каш - 100-200 г, концентраты супов в пакетах - 50 г, масло сливочное топленое - 50-60 г, мясо тушеное - 150 г, сахар, кондитерские изделия - 80-100 г, сосиски консервированные в банках - 50 г, рыбные консервы в натуральном соку, масле для приготовления первых блюд - 50 г, овощи свежие - 100 г, овощи сухие, сублимированные - 50 г, молоко сухое, сливки сухие - 25-30 г, молоко сгущенное - 50 г, сыр, сыр плавленый - 20-40 г, фрукты свежие - 100 г, сухофрукты разные - 30 г, кофе ненатуральный - 3 г, какао-порошок - 10 г, чай - 4 г, лавровый лист, лук, чеснок - 30-40 г, витамины, соль - 10-12 г.

Для питья в походе используют только кипяченую воду, приготовленную из воды источников питьевого водоснабжения (артезианские скважины, водопроводная сеть, колодцы), качество которой должно отвечать гигиеническим требованиям на питьевую воду.

9.17. Занятия детей в спортивных секциях и участие в соревнованиях согласуется с врачом.

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

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

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

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

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

9.22. Дети, перенесшие острые заболевания во время отдыха или незадолго до прибытия, освобождаются от занятий физической культурой и спортом: при ангине, ОРЗ, ОРВИ, бронхите - на 1-2 недели, при остром отите - на 2-4 недели.

9.23. Занятия с использованием компьютерной техники проводят в соответствии с гигиеническими требованиями к видеодисплейным терминалам и персональным электронно-вычислительным машинам.

9.24. Суммарная продолжительность просмотра телепередач в день рекомендуется не более 1,5 часов для детей до 10 лет и 2,5 часов - для детей старшего возраста.

## **Х. Гигиенические требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала**

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

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

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

10.4. Персонал оздоровительного учреждения должен соблюдать правила личной гигиены; приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной (шкафах); после каждого посещения туалета тщательно мыть руки с мылом; при появлении признаков заболеваний сообщать медицинскому персоналу оздоровительного учреждения и обратиться в лечебное учреждение.

Медицинский персонал и работники пищеблока перед началом работы должны надевать спецодежду, убирать волосы под головной убор, тщательно мыть руки с мылом. Персонал пищеблока не должен во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, покрывать ногти лаком, принимать пищу, курить на рабочем месте. Все работники пищеблоков ежедневно осматриваются медработником на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных

явлений. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, а также больные от работы отстраняются. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

## **XI. Организация работы медицинского персонала в загородных оздоровительных учреждениях**

11.1. В целях охраны и укрепления здоровья детей и подростков, проведения профилактической работы, оздоровительное учреждение должно быть укомплектовано подготовленным медицинским персоналом.

11.2. Методическое руководство и контроль за работой медицинского персонала учреждений осуществляют территориальные органы управления здравоохранения.

11.3. Решение о возможности отдыха ребенка принимает участковый врач или педиатр образовательного учреждения. В летние оздоровительные учреждения не могут быть направлены дети с некоторыми отклонениями в состоянии здоровья и бактерионосители инфекционных заболеваний (приложение 18).

11.4. В должностных инструкциях медицинских работников необходимо предусмотреть обязанности, направленные на профилактику инфекционных и неинфекционных заболеваний.

11.4.1. Проведение организационно-подготовительной работы перед выездом детей в загородное оздоровительное учреждение:

- осмотр помещений, территории учреждения, мест занятий физкультурой и спортом, купания, окружающей местности;

- участие в приемке учреждения;

- контроль за полнотой оснащения медицинского кабинета и изолятора оборудованием, инструментарием, медикаментами, медицинской документацией (приложение 19, 20, 21);

- подготовка заявки и получение лекарственных средств и перевязочного материала;

- контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве;

- проверка личных медицинских книжек на сотрудников и документы на детей (выписка из "Индивидуальной карты развития ребенка" с указанием диагноза, медицинской группы для занятий физкультурой, результатов исследования на дифтерию);

- проведение медицинского осмотра детей перед заездом их в оздоровительное учреждение: проверка наличия и полноты заполнения медицинской документации (ф.079/у или 076/у), осмотр кожных покровов, видимых слизистых, волосистой части головы. При выявлении признаков острого заболевания, чесотки, педикулеза ребенку не разрешается выезд в оздоровительное учреждение;

- сопровождение детей в пути следования, имея средства для оказания неотложной помощи.

11.4.2. Лечебно-профилактическая работа:

- проведение медицинского осмотра детей в первый день работы оздоровительного учреждения (или накануне открытия) с целью выявления больных;

- распределение детей на медицинские физкультурные группы;

- информация сотрудников (начальника учреждения, воспитателей, инструкторов по физической культуре) о состоянии здоровья детей;
- коррекция режима и нагрузок для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- проведение взвешивания детей и измерение мышечной силы кистевым динамометром в начале и в конце смены;
- систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения; активное выявление заболевших;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом; сроками проведения банных дней;
- ежедневный амбулаторный прием детей и сотрудников;
- при возникновении инфекционных заболеваний информация о выявлении случаев (подозрении) немедленно сообщается после постановки диагноза в учреждения госсанэпиднадзора;
- своевременная изоляция больных, организация лечения и ухода за детьми, находящимися в изоляторе;
- госпитализация по медицинским показаниям детей в лечебно-профилактическое учреждение, закрепленное за лагерем, сопровождение ребенка;
- при несчастных случаях оказание неотложной медицинской помощи, транспортировка в ближайший стационар;
- немедленное сообщение в территориальные учреждения здравоохранения и центры госсанэпиднадзора о случаях инфекционных заболеваний, травматизма;
- контроль за организацией питания детей: качеством поступающей продукции, условиями ее хранения, соблюдением сроков реализации, технологией приготовления, качеством готовой пищи, санитарным состоянием и содержанием пищеблока, мытьем посуды; ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания; отбор суточной пробы; контроль за выполнением суточных норм, режимом питания, организацией питьевого режима;
- контроль за выполнением режима дня;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории учреждения, соблюдение правил личной гигиены детьми и персоналом;
- организацию и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- проведение работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация "дней здоровья", игр, викторин на медицинскую тему;
- медицинский контроль: за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур; присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях, во время купания детей в реке, бассейне; за состоянием мест занятий физической культурой;
- участие в подготовке и проведении туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе;

- участие в проведении банных дней, осмотр детей на педикулез, чесотку, микроспорию;
- ведение медицинской документации (журнала здоровья, журнал "С" - витаминизации блюд; амбулаторный журнал приема детей, журнал бракеража готовых блюд и др.).
- участие в ежедневных административных совещаниях;
- подготовка отчета о работе и эффективности отдыха и оздоровления детей.

## **XII. Требования к соблюдению санитарных правил**

12.1. Руководитель учреждения обеспечивает выполнение настоящих Санитарных правил.

12.2. Медицинский персонал учреждения осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарных правил, ; и норм.

12.3. Надзор за выполнением настоящих санитарных правил и норм осуществляют учреждения госсанэпиднадзора.

12.4. За нарушение санитарного законодательства руководитель загородного стационарного учреждения отдыха и оздоровления детей несет ответственность в порядке, установленном Федеральным законом "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", от 30.03.99 N 52-ФЗ.

12.5. Руководитель загородного стационарного учреждения отдыха и оздоровления детей обязан организовывать производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Главный государственный санитарный врач Российской Федерации -

Первый заместитель Министра здравоохранения Российской Федерации Г.Г.Онищенко

### **Приложение 1**

#### **к СанПиН 2.4.4.1204-03**

#### **О порядке прохождения обязательных медицинских обследований лиц, при поступлении на работу в оздоровительные учреждения**

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



**Примерный состав, количество и площади физкультурно-оздоровительных сооружений**

	Количество и площадь физкультурно-оздоровительных сооружений 9штг/м2) при вместимости лагеря и общей площади участка, под физкультурно-оздоровительные сооружения							
	120*	160	240	350	400	480	560	800
	2400	3200	4800	7200	8000	9600	11200	16000
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	5/720
3. Площадка для настольного тенниса	1/72	1/72	2/144	3/216	4/288	4/288	5/360	5/432
4. Место для прыжков в высоту	1/493	1/493	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	1/121	1/121
6. Прямая беговая дорожка	1/650	1/650	1/650	1/650	1/650	1/650	1/650	1/650
7. Площадка для легкой атлетики	-	-	-	-	-	1/3000	1/3000	1/3000
8. Дорожка для здоровья	1/600	1/600	1/800	1/1000	1/1000	1/1000	1/1200	2/1200
9. Площадка для игровых видов спорта (комбинированная)	-	-	-	-	1/1032	1/1032	1/1032	-
10. Площадка для волейбола и баскетбола (комбинированная)	-	-	-	1/558	-	-	-	2/1116
11. Площадка для спортивных игр и метаний	-	-	-	1/3225	1/3225	1/3225	1/3225	-
12. Спортядро 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 корт	-	-	-	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	1/400	1/400	2/800	1/800

\* В числителе - вместимость оздоровительного учреждения, в знаменателе - площадь общего участка оздоровительного учреждения

**Показатели и нормативы качества воды в бассейне**

Показатели	Нормативы
Физико-химические показатели	
Мутность в мг/л, не более	2
Цветность в градусах, не более	20
Запах в баллах, не более	3
Хлориды (при обеззараживании воды гипохлоритом натрия, получаемым электролизом поваренной соли) в мг/л	Не более 700
Остаточный свободный хлор (при хлорировании) в мг/л	Не менее 0,3 – не более 0,5
Остаточный бром (при бромировании) в мг/л	0,8-1,5
Остаточный озон (при озонировании) в мг/л	Не более 0,1 (перед поступлением в ванну)

	бассейна)
Хлороформ (при хлорировании) мг/л	Не более 0,1
Формальдегид (при озонировании) мг/л	Не более 0,05
Основные микробиологические показатели	
Общие колиформные бактерии в 100 мл	Не более 1
Термотолерантные колиформные бактерии в 100 мл	отсутствие
Колифаги в 100 мл	отсутствие
Золотистый стафилококк в 100 мл	отсутствие
Дополнительные микробиологические и паразитологические показатели	
Возбудители кишечных инфел, 2;ций	отсутствие
Синегнойные палочки в 100 мл	отсутствие
Цисты лямблий в 50 л	отсутствие
Яйца и личинки гельминтов в 50 мл	отсутствие

### **Примечания:**

1. Допускается повышение свободного остаточного хлора в особых случаях по эпидпоказаниям до 0,7 мг/л;

2. В ванне бассейна для детей до 7 лет содержание свободного остаточного хлора допускается на уровне 0,1-0,3 мг/л, при условии соблюдения нормативов по основным микробиологическим и паразитологическим показателям;

3. При совместном применении УФ-излучения и хлорирования или озонирования и хлорирования содержание свободного остаточного хлора должно находиться в пределах 0,1-0,3 мг/л.

4. В бассейнах с морской водой хлориды не нормируются.

5. Методы определения показателей изложены в соответствующих государственных стандартах и документов Минздрава России. Для контроля физико-химических показателей допускается использование аналитических экспресс-методов с чувствительностью не ниже указанных нормативных величин;

6. При содержании в воде остаточного свободного хлора более 0,3 мг/л рекомендуется защита глаз посетителей бассейна очками для плавания.

## **Приложение 4**

**к СанПиН 2.4.4.1204-03**

### **Рекомендуемые обеззараживающие средства и дезинфицирующие препараты**

#### **Для обеззараживания воды плавательных бассейнов:**

- газообразный хлор;
- хлорная известь
- двутреть основная соль гипохлорита кальция, ДТСГК
- натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты, ДХЦК;
- гипохлорит кальция нейтральной марки А;
- гипохлорит натрия технической марки;

- гипохлорит лития;
- дихлорантин;
- дибромантин.

**Для дезинфекции ванн бассейна после слива воды (водные растворы):**

- хлорная известь (осветленная 1%);
- хлордезин (5,0%);
- ниртан (3,0%) и другие средства, разрешенные в установленном порядке.

**Приложение 5**

**к СанПиН 2.4.4.1204-03**

**Рекомендуемый состав и площади помещений загородного оздоровительного учреждения**

Наименование помещений	Площадь в м <sup>2</sup>
<b>Жилые помещения</b>	
Спальные комнаты	Из расчета 4,5 м <sup>2</sup> на одно место
Комнаты для дневного пребывания	Из расчета 1 помещение на отряд при норме площади 2 м <sup>2</sup> на одно место
Комнаты воспитателя	Из расчета 12 м <sup>2</sup> на отряд
<b>Санитарно-гигиенические помещения</b>	
Умывальные с мойками для ног (раздельно для мальчиков и девочек)	Из расчета 2 помещения на отряд: в составе оборудования 2 умывальника и 2 мойки для ног на 12 детей
Туалеты (раздельно для мальчиков и девочек)	Из расчета 2 помещения на отряд: в составе оборудования 2 унитаза на 12 девочек, 1 унитаз и 1 писсуар на 12 мальчиков
Кабина личной гигиены девочек	Из расчета 4 м <sup>2</sup> на отряд: в составе оборудования унитаза, гигиенический душ, умывальник
Душевые (раздельно для мальчиков и девочек)	Из расчета 2 помещения на отряд при норме площади 1,5 м <sup>2</sup> (одна душевая сетка) на 12 детей
Раздевалки при душевых (раздельно для мальчиков и девочек)	Из расчета 2 помещения на отряд при норме площади 3 м <sup>2</sup> на 12 детей
<b>Бытовые помещения</b>	
Вестибюли-гардеробные с сушильными шкафами	Из расчета 1 помещение на жилую секцию при норме площади 0,8 м <sup>2</sup> на одно место
Помещение для хранения вещей детей	Из расчета 1 помещение на отряд при норме площади 0,2 м <sup>2</sup> на одно место
Комнаты глажения и чистки одежды (для детей)	Из расчета 1 помещение на жилую секцию при норме площади 0,2 м <sup>2</sup> на одно место
Кладовая чистого белья	Из расчета 1 помещение на медицинское отделение при норме площади 0,6 м <sup>2</sup> на одно место
Постирочная с сушильным шкафом	Из расчета 0,08 м <sup>2</sup> на одно место
Гладильная	Не менее 2 м <sup>2</sup>
Общежитие для сотрудников (обслуживающего персонала)	Из расчета 6 м <sup>2</sup> на человека. Количество проживающих – 3-4 человека
<b>Помещения обслуживания детей</b>	
Обеденный зал	Из расчета не менее 1,0 м <sup>2</sup> на одно место
Умывальные при обеденных залах	Из расчета 1 умывальник на 25 мест (0,04 м <sup>2</sup> на одно место в учреждении)
Санитарные узлы раздельно для мальчиков и девочек (при столовой)	Из расчета 1 унитаз на 50 девочек и 1 унитаз, 1 писсуар на 75 мальчиков (с умывальниками в шлюзах)

Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Площадь – 4 м <sup>2</sup>
<b>Производственные помещения</b>	
Раздаточная:	
При обеденном зале	От 29 м <sup>2</sup> до 54 м <sup>2</sup> при количестве мест от 300 до 600 и выше
Для обслуживания изолятора	Не менее 8 м <sup>2</sup>
Горячий цех	От 60 м <sup>2</sup> до 80 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Холодный цех	Не менее 12 м <sup>2</sup>
Мясо-рыбный цех	От 18 м <sup>2</sup> до 22 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Овощной цех и цех обработки зелени	От 10 м <sup>2</sup> до 12 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Цех первичной обработки овощей	От 12 м <sup>2</sup> до 15 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Цех первичной обработки яиц	Не менее 6 м <sup>2</sup>
Буфетная-хлебозрезка	Не менее 12 м <sup>2</sup>
Моечная столовой посуды	От 28 м <sup>2</sup> до 40 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Моечная кухонной посуды	От 12 м <sup>2</sup> до 16 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Цех мучных изделий	Не менее 16 м <sup>2</sup>
Комната шеф-повара	Не менее 6 м <sup>2</sup>
<b>Помещения приема и хранения продуктов</b>	
Охлаждаемые камеры:	
Молочных продуктов, жиров и гастрономии	От 9 м <sup>2</sup> до 12 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Фруктов, ягод, напитков	Не менее 7 м <sup>2</sup>
Мяса, рыбы	От 8 м <sup>2</sup> до 12 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Солений, квашений	Не менее 5 м <sup>2</sup>
Отходов	Не менее 5,5 м <sup>2</sup>
Кладовая сухих продуктов	Не менее 12 м <sup>2</sup>
Кладовая овощей	Не менее 12 м <sup>2</sup>
Кладовая суточного запаса продуктов	Не менее 12 м <sup>2</sup>
Кладовая чистой тары	Не менее 11 м <sup>2</sup>
Кладовая моечной тары	Не менее 6 м <sup>2</sup>
Кладовая инвентаря	Не менее 10 м <sup>2</sup>
<b>Служебно-бытовые помещения</b>	
Гардеробные персонала	От 18 м <sup>2</sup> до 32 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Комната персонала	Не менее 12 м <sup>2</sup>
Душевые, уборные, помещения личной гигиены женщин	Не менее 12 м <sup>2</sup>
Кладовая уборочного инвентаря	Не менее 4 м <sup>2</sup> (при поэтажном размещении кухни кладовую уборочного инвентаря проектировать на каждом этаже)
Бельевая для чистого белья	Не менее 6 м <sup>2</sup>
Бельевая для грязного белья	Не менее 5 м <sup>2</sup>
Помещение для приготовления дезрастворов	
Не менее 3 м <sup>2</sup>	
Помещение для санобработки уборочного инвентаря	Не менее 3 м <sup>2</sup>
<b>Помещения зрелищно-массовой части</b>	
Зрительный зал	Из расчета 0,65 м <sup>2</sup> на одно место, на 60% вместимости лагеря
Помещения при эстраде (артистические)	Не менее 10 м <sup>2</sup>
Санитарный узел для участников эстрадных представлений	Не менее 3 м <sup>2</sup>
Кинопроекционная	Не менее 27 м <sup>2</sup>
Фойе-игровой-выставочный зал	Из расчета 0,6 м <sup>2</sup> на одно место в зале
Танцевальный зал	Из расчета 1,5 м <sup>2</sup> на одного посетителя, на 20% вместимости лагеря
Камера уборочного инвентаря	Не менее 4 м <sup>2</sup>
Санитарные узлы (раздельные для мальчиков и девочек)	От 12 м <sup>2</sup> до 18 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Помещения при крытой универсальной площадке с эстрадой	Проектируются неотопливаемыми от 60 м <sup>2</sup> до 80 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Помещения при эстраде (артистические)	Не менее 20 м <sup>2</sup>
Санитарный узел для участников эстрадных	Не менее 3 м <sup>2</sup> (из расчета 1 унитаза и 1 умывальник в

представлений	шлюзе)
Кладовая мебели, бутафории, хранение костюмов	Из расчета 0,05 м2 на одно зрительное место
Кинопроекторная	Не менее 27,0 м2
Помещения клубной части	
Библиотека	От 30 м2 до 50 м2 в зависимости от вместимости
Игротека (хранение игр)	От 15 м2 до 25 м2 в зависимости от вместимости (размещать при фойе-игровом-выставочном зале)
Помещения творческих кружков с подсобными:	
Технического творчества	Не менее 72 м2
Художественного творчества	Не менее 72 м2
Студия для занятий музыкой, пением, танцем, драматического кружка	От 72 м2 до 108 м2 в зависимости от вместимости
Фотолаборатория с помещением для занятий фотокружка и подсобной	Не менее 66 м2
Санитарные узлы (раздельно для мальчиков и девочек)	От 6 м2 до 18 м2 (из расчета по 1 унитазу и 1 умывальнику в шлюзе на лагерь вместимостью 300, 450 мест)

## Приложение 6

к СанПиН 2.4.4.1204-03

### Дезинфицирующие средства разрешенных к применению в зависимости от области применения

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

	активированные растворы натрия хлорида, получаемые в установке СТЕЛТОЛК-120-01		
	Лиолит	Применяют для обеззараживания при проведении профилактической, текущей, заключительной дезинфекции	Дезинфекцию проводят с использованием методов протирания, погружения, замачивания
	Католит	Для предстерилизационной очистки изделий медицинского назначения	
5	Электрохимически активированный раствор натрия хлорида нейтральный анролит, получаемый в установке СТЭЛ-4Н-60-01	Для обеззараживания объектов при проведении текущей, профилактической и заключительной дезинфекции	Дезинфекцию проводят с использованием методов протирания, погружения и замачивания
6	Белор	Для дезинфекции санитарно-технического оборудования и белья	Обеззараживание санитарно-технического оборудования (ванна, раковина, унитаз) проводят путем протирания с помощью щетки или ветоши, смоченной раствором средства. Белье погружают в закрытую емкость с раствором средства
7	Амфолан Д и др., рекомендованные для использования в д/учреждениях и имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение	Для дезинфекции посуды, белья, поверхностей помещений, санитарно-технического оборудования	Для дезинфекции помещений рабочим раствором производят влажную обработку. Посуду и белье полностью погружают с раствором средства. Рабочим раствором средства моют ванну, раковину, унитаз, затем средство смывают водой

## Приложение 7

к СанПиН 2.4.4.1204-03

### Рекомендуемый распорядок дня

Элементы распорядка дня	Для детей 6-9 лет	Для детей 10-16 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 и др.	9.30-11.10	9.30-11.10
Оздоровительные гигиенические процедуры (воздушные и 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 общелагерных мероприятиях	16.30-18.30	16.30-18.30
Свободное время, тихие игры, индивидуальное	18.30-19.00	18.30-19.00

чтение		
Ужин	19.00-20.00	19.00-20.00
Вечера, костры и другие отрядные мероприятия	20.00-20.30	20.00-21.30
Линейка		21.30-21.45
Вечерний туалет	20.30-21.00	21.45-22.00
Сон	21.00-8.00	22.00 (22.30)-8.00

## Приложение 8

к СанПиН 2.4.4.1204-03

### Требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблоков загородных оздоровительных учреждений

1. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические из нержавеющей стали или дюралюминия. Для обработки сырого мяса и рыбы допускаются столы, покрытые оцинкованным железом (с закругленными углами).

2. Для разделки сырых и готовых продуктов должны выделяться отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются.

3. Доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень".

4. Для приготовления и хранения готовой пищи следует использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Компоты готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.

5. Количество комплектов столовой и чайной посуды должно полностью обеспечивать одномоментную посадку детей и персонала без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи.

6. Допускается использовать столовую посуду из фаянса, фарфора, мельхиора, из нержавеющей стали, эмалированную. В походных условиях допускается использование одноразовой пластмассовой посуды, разрешенной к применению в установленном порядке.

7. Не допускается использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную. Учреждение должно иметь запас в размере однократной потребности в посуде по числу детей и персонала.

## Приложение 9

к СанПиН 2.4.4.1204-03

### Требования к транспортировке пищевых продуктов

1. Транспортирование скоропортящихся продуктов производится в закрытой маркированной таре. В теплое время года скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Выделяемый для перевозки продуктов транспорт должен иметь санитарный паспорт. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами.

2. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3. Транспортные средства для перевозки продуктов содержат в чистоте. Их нельзя использовать для перевозки людей и других товаров.

4. Санитарная обработка транспорта для перевозки продуктов проводится ежедневно водителем машины, дезинфекция - 1 раз в 10 дней.

5. Тара, в которой привозят продукты с базы, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Клеенчатые и другие мешки, металлические и деревянные ящики, кадки, бидоны, фляги и пр. после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды (20 г препарата на 1 л воды), ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Их обработку проводят в специально выделенном помещении. Не допускается использовать для перевозки продуктов кухонное оборудование.

## Приложение 10

к СанПиН 2.4.4.1204-03

### Журнал

#### бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок

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

#### Журнал бракеража готовой продукции

Дата изготовления продукта	Наименование блюда (кулинарного изделия)	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6

Приложение 11 к СанПиН 2.4.4.1204-03

#### Требования к условиям хранения продуктов

1. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях. Мороженое мясо хранят на стеллажах и подтоварниках. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.



2. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

3. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры - на чистых стеллажах (при укладывании сыров один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры), мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

4. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

5. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см.

6. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах; при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

7. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

8. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше +10°C. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C.

9. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

## Приложение 12

к СанПиН 2.4.4.1204-03

### Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов

Наименование продукта	Сроки хранения и реализации при температуре +2 - +6 не более, час
Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48
Печень замороженная	48
Печень охлажденная	24
Мясо птицы, кролика охлажденное	48
Мясо птицы, кролика замороженное	72
Колбасы варены:	
Высшего сорта	72
Первого сорта	48
Сосиски, сардельки мясные высшего, первого и второго сорта	48
Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин	36
Кефир	36
Простокваша	24
Творог жирные, обезжиренный, диетический	36
Сметана	72
Сырково-твороженные изделия	36 при температуре 0 - +2
Сыры сливочные в коробочках:	
Из полистирола и др. полимерных материалов – сладкий и фруктовый	48
Острый, советский	72
Масло сливочное брусочками	6
Рыба всех наименований охлажденная	24 при температуре 0 - -2
Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые	48 при температуре 0 - -2

Овощи отварные неочищенные	6
----------------------------	---

### Приложение 13

к СанПиН 2.4.4.1204-03

#### Нормы питания детей в оздоровительных лагерях (граммов в день)

Наименование продуктов	Норма на одного ребенка
Хлеб ржаной	150
Хлеб пшеничный	200
Мука пшеничная	35
Мука картофельная	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия	75
Картофель	400
Овощи, зелень	470
Фрукты свежие	250
Соки	200
Сухофрукты	15
Сахар	75
Кондитерские изделия	25
Кофе (кофейный напиток)	4
Чай	1
Мясо	105
Птица	70
Рыба (сельдь)	110
Колбасные изделия	25
Молоко, кисломолочные продукты	550
Творог	70
Сметана	10
Сыр	12
Масло сливочное	50
Масло растительное	18
Яйцо	1 шт.
Специи	1
Соль	8
Дрожжи	1

### Приложение 14

к СанПиН 2.4.4.1204-03

#### Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков организованных коллективов

Мясо и мясопродукты:

- говядина 1 категории;
- телятина;
- свинина мясная (не чаще 1-2 раз в неделю);
- баранина нежирная (не чаще 1-2 раз в неделю);
- мясо птицы (курица, индейка);

- мясо кролика;

- сосиски и сардельки (говяжьи), использование сосисок из свинины возможно лишь в питании школьников при отсутствии говяжьих (не чаще, чем 1-2 раза в неделю);

- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.), не чаще 1-2 раз в неделю;

- колбасы варено-копченые (не чаще 1 раза в неделю),

- ветчина из говядины, индейки, кур, нежирных сортов свинины (не чаще 1-2 раз в неделю);

- субпродукты (печень говяжья, сердце, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;

- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;

- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности - при отсутствии творога более высокой жирности) - после термической обработки;

- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);

- сметана (10%, 15%, 30% жирности) - после термической обработки;

- кефир;

- йогурты (предпочтительнее: не подвергшиеся термической обработке - "живые", молочные и сливочные);

- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;

- сливки (10%, 20% и 30% жирности).

Пищевые жиры:

- сливочное масло (в том числе крестьянское);

- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограничено для обжаривания в смеси с маргарином;

- маргарин - для выпечки; ограничено для обжаривания (только высшие сорта);

- комбинированные виды жировых продуктов, включающие смесь молочного жира и растительных масел ("Лапландия", бутербродное масло) - в порядке исключения в ограниченных количествах для пассировки и заправки первых и вторых блюд.

Кондитерские изделия:

- конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные - не чаще одного раза в неделю;

- галеты, печенье, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);

- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);

- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- картофель, капуста белокачанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (ограничено для детей младшего школьного возраста), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат-пюре.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, ягоды (клубника с учетом индивидуальной переносимости);

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) с учетом индивидуальной переносимости;

- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса);

- консервы обеденные (типа "Суп рассольник с говядиной", "Борщ с говядиной", "Каша гречневая с говядиной"; в виде исключения при отсутствии натуральных продуктов);

- лосось, сайра (для приготовления супов);

- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;

- зеленый горошек;

- томаты и огурцы стерилизованные.

Хлеб, крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:

- икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);
- рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) - не чаще 1 раза в 2 недели;
- тропические фрукты (манго, киви, гуава и др.) - с учетом индивидуальной переносимости.

## Приложение 15

к СанПиН 2.4.4.1204-03

**Таблица замены продуктов по белкам и углеводам**

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой формовой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорта	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель 1 сорта	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокачанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель 1 сорта	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный 1 сорта	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой формовой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина 1 категории	15	2,8	2,1	-	
Говядина 2 категории	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина 1 категории	100	18,6	14,0	-	
Говядина 2 категории	90	18,0	7,5	-	масло +6г
Творог полужирный	110	18,3	9,9	1,4	масло +4г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	масло -9г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	масло +13г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 категории	85	15,8	11,9	-	масло -11г
Говядина 2 категории	80	16,0	6,6	-	масло -6г

Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	масло -8г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	масло -20г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	масло -13г
Замена творога (по белку)					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 категории	90	16,7	12,6	-	масло -3г
Говядина 2 категории	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	масло +9г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	масло -5г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 категории	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 категории	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

## Приложение 16

к СанПиН 2.4.4.1204-03

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

Наименование продукта	Масса порции	
	6-11	12-16
<b>Завтрак</b>		
Каша или овощное блюдо	300	300-400
Кофе (чай, какао)	200	200
<b>Обед</b>		
Салат	60-80	100-150
Суп	300-400	400-450
Мясо, котлета	100-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Компот и др.	200	200
<b>Полдник</b>		
Кефир (молоко, простокваша)	200	200
Печенье (выпечка)	40/100	40/100
Фрукты	100	100
<b>Ужин</b>		
Овощное блюдо, каша	300	400
Чай и др.	200	200
<b>Хлеб на весь день</b>		
Пшеничный	150	200
Ржаной	100	150

## Приложение 17

к СанПиН 2.4.4.1204-03

### Требования к мытью столовой и кухонной посуды в загородных оздоровительных учреждениях

1. Порядок обработки столовой посуды ручным способом:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в 1-й секции ванны;

- мытье во 2-й секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й секции ванны;
  - ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в 3-й секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
  - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
2. Чашки, стаканы, бокалы промываются горячей водой с применением моющих средств в 1-й ванне, ополаскивание горячей проточной водой производят во 2-й ванне.
  3. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках. Посуду для напитков (стаканы, бокалы) хранят на чистых лотках (подносах) в перевернутом виде.
  4. Столовые приборы подвергаются мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.
  5. Чистые столовые приборы после прокаливании хранят в зале в специальных металлических кассетах ручками вверх. Хранение их на подносах рассыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке и прокаливают.
  6. По эпидемиологическим показаниям (во время карантина) предусматривается дезинфекция посуды в соответствии с инструкциями по применению дезинфицирующих средств.
  7. Кухонную посуду и инвентарь моют сразу после использования, пищеварочные котлы очищают от остатков пищи и моют в горячей воде не ниже 40°C с добавлением разрешенных моющих средств с помощью щеток с ручкой, затем ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой. Пригоревшую пищу предварительно отмачивают теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Сушат кухонную посуду в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.
  8. Разделочные доски обрабатывают кипятком. Хранят их непосредственно на рабочих местах, поставленными на ребро, либо вешают. Разделочные ножи хранят в секциях, кассетах.
  9. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола
  10. Мытье тары осуществляют только в специальном помещении.

**Приложение 18**  
**к СанПиН 2.4.4.1204-03**

**Общие медицинские противопоказания к направлению детей в оздоровительные учреждения**

1. Все заболевания в остром периоде.
2. Все хронические заболевания, требующие санаторного лечения.
3. Инфекционные заболевания до окончания срока изоляции.
4. Бациллоносительство (в отношении дифтерии и кишечных инфекций)
5. Все заразные болезни глаз и кожи, паразитарные заболевания.

6. Злокачественные новообразования.

7. Эпилепсия, психические заболевания, умственная отсталость (для учреждений общего типа), психопатия, патологическое развитие личности с выраженными расстройствами поведения и социальной адаптации.

8. Тяжелые физические дефекты, требующие индивидуального ухода за ребенком.

9. Кахексия, амилоидоз внутренних органов.

10. Туберкулез легких и других органов

## **Приложение 19**

**к СанПиН 2.4.4.1204-03**

### **Перечень необходимого оборудования процедурного кабинета**

Процедурный кабинет должен иметь:

- шкаф для инструментов и медикаментов;
- одноразовые шприцы, термометры, тонометр, электроотсос;
- холодильник для хранения бакпрепаратов с маркированными полками;
- шкаф с набором средств противошоковой терапии;
- медицинскую кушетку;
- биксы со стерильным материалом;
- стол или шкаф для хранения медицинской документации;
- емкости с дезинфицирующими растворами;
- бактерицидные лампы;
- средства противошоковой терапии.

## **Приложение 20**

**СанПиН 2.4.4.1204-03**

### **Примерный набор лекарственных средств для оказания неотложной помощи**

Адреналин гидрохлорид 1% раствор в ампулах по 1 мл

Димедрол 1% раствор в ампулах по 1 мл

Димедрол в таблетках 0,03 и 0,05

Дипразин 2,5% раствор в ампулах по 1 мл



Супрастин 2% раствор в ампулах по 1 мл  
 Кальция хлорид 10% раствор в ампулах по 10 мл  
 Кордиамин в ампулах по 1 мл  
 Эуфиллин 2,4% раствор в ампулах по 1 мл  
 Натрия хлорид - изотонический раствор для инъекций  
 Анальгин 50% раствор по 1 мл  
 Атропина сульфат 0,1% раствор в ампулах по 1 мл  
 Кофеин-бензонат натрия 10% раствор в ампулах по 1 мл  
 Глюкоза 40 раствор в ампулах по 1 мл  
 Мезатон 1% раствор в ампулах по 1 мл  
 Новокаиномид 10% раствор в ампулах по 5 мл  
 Строфантин К 0,05% раствор в ампулах по 1 мл  
 Раствор аммиака 10%  
 Настойка валерианы  
 Новокаин 2% раствор в ампулах по 1 мл  
 Эфедрин гидрохлорид 5% раствор по 1 мл  
 Теофедрин в таблетках  
 Изадрин 0,5% раствор во флаконах по 25 мл  
 Дипразин в таблетках по 0,025  
 Преднизалон 3% раствор в ампулах по 1 мл в таблетках по 00,5  
 Супрастин в таблетках по 0,025

## Приложение 21

к СанПиН 2.4.4.1204-03

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

Бинты стерильные и нестерильные	50 шт.
Пакеты индивидуальные	10 шт.
Салфетки стерильные 10x16	10 уп.
Марял	10 м
Вата белая бытовая	750 г
Бумага компрессная	10 листов

Лейкопластырь (2 см, 5 см)	4 катушки
Спиртовой раствор йода 5%	10 мл
Раствор перекиси водорода 3%	300 мл
Марганцовокислый калий (кристаллы)	10 г
Сода двууглекислая (столовая)	100 мл
Метиленовый синий 1% раствор на спирту	100 мл
Валериановые капли	25 мл
Кордиамин капли	20 мл
Зубные капли «Дента»	20 мл
Спирт-ректификат	150 мл
Нашатырный спирт	100 мл
Борный спирт 3%	50 мл
Кофеин 10% - 1,0 в ампулах	5 амп.
Кордиамин 1,0 в ампулах	3 амп.
Адреналин гидрохлорид 0,1% -1,0 в ампулах	5 амп.
Строфантин 0,05%-1,0 в ампулах	2 амп.
Корглюкон 0,06%-1,0 в ампулах	2 амп.
Преднизалон 30 мг в ампулах	2 амп.
Кальций хлорид 10% в ампулах	5 амп.
Пипольфен 2,5% - 1,0 в ампулах	3 амп.
Димедрол 1% - 1,0 в ампулах	5 амп.
Анальгин 50% - 1,0 в ампулах	5 амп.
Эуфиллин 24% - 1,0 в ампулах	5 амп.
Магнезия сернокислая 25% - 5,0 в ампулах	10 амп.
Эфедрин 5% - 1,0 в ампулах	3 амп.
Анальгин 0,5 в таблетках	50 таб.
Парацетамол 0,2 в таблетках	5 уп.
Димедрол 0,05 в таблетках	30 таб.
Таблетки от кашля	2 уп.
Валидол в таблетках	10 таб.
Мазь тетрациклиновая 10,0 глазная	2 уп.
Вазелин борный 25,0	2 уп.
Ингалипт	2 фл.
Сульфадиметаксин 0,5 в таблетках	30 таб.
Этазол 0,5 в таблетках	30 таб.
Левомецитин 0,25 в таблетках	20 таб.
Эритромицин 100000 ЕД в таблетках	20 таб.
Пенициллин 300000 ЕД для инъекций	10 фл.
Ампициллин 250000 ЕД для инъекций	8 фл.
Новокаин 0,5-0,25% - 5 мл в ампулах	20 амп.
Магния сульфат в порошке	100 г
М асло вазелиновое	100 мл
Мазь Вишневского	50 г
Раствор риваноля 1:1000	500 мл
Горчичники	50 шт.
Гексавит в таблетках	100 шт.
Аскорутин 0,05 в таблетках	100 шт.
Дистиллированная вода	5 амп.
Физиологический раствор	5 амп.