(Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 10.04.2013, 8/26845)

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

26 декабря 2012 г. № 205

Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования к оздоровительным организациям для детей» и признании утратившими силу некоторых постановлений Министерства здравоохранения Республики Беларусь и Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь

Изменения и дополнения:

Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2014 г. № 63 (зарегистрировано в Национальном реестре - № 8/28986 от 11.08.2014 г.) <W21428986p>;

Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 ноября 2014 г. № 78 (зарегистрировано в Национальном реестре - № 8/29355 от 10.12.2014 г.) <W21429355p>

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», абзаца второго подпункта 8.32 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446 «О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 11 августа 2011 г. № 360», Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные нормы и правила «Требования к оздоровительным организациям для детей».

2. Признать утратившими силу:

постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 2004 г. № 165 «Об утверждении Санитарных правил и норм 2.4.4.14-17-2004 «Устройство, содержание и организация работы лагерей труда и отдыха учащихся»;

постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 12 мая 2006 г. № 60 «Об утверждении Санитарных правил и норм 2.4.4.10-16-8-2006 «Гигиенические требования к устройству и организации режима детских туристских лагерей палаточного типа»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 апреля 2008 г. № 76 «Об утверждении санитарных норм, правил и гигиенических нормативов № 16-1-2008 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных лагерях»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 7 мая 2009 г. № 51 «О внесении изменений и дополнений в некоторые санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы по вопросам деятельности оздоровительных лагерей»;

пункты 2, 6 постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2010 г. № 35 «О внесении изменений и дополнений в некоторые санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы».

3. Настоящее постановление вступает в силу через 15 рабочих дней после его подписания.

Министр **В.И.Жарко**

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
26.12.2012 № 205

Санитарные нормы и правила «Требования к оздоровительным организациям для детей»

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы и правила «Требования к оздоровительным организациям для детей» (далее – Санитарные нормы и правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию территории и зданий, режиму деятельности (оздоровление, образование, трудовое воспитание, питание, медицинское обслуживание) в следующих видах оздоровительных организаций для детей (далее, если не предусмотрено иное, – оздоровительная организация):

воспитательно-оздоровительных учреждениях образования (оздоровительные лагеря, образовательно-оздоровительные центры);

иных организациях, реализующих программу воспитания детей, нуждающихся в оздоровлении (спортивно-оздоровительные лагеря, оздоровительные центры (комплексы) для детей и другие).

2. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, деятельностью оздоровительных организаций для детей.

3. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

4. Государственный санитарный надзор (далее – госсаннадзор) за оздоровлением детей в оздоровительных организациях осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь в части соблюдения настоящих Санитарных норм и правил.

5. Оздоровительные организации могут быть сезонного или круглогодичного функционирования, с круглосуточным или дневным пребыванием детей.

Круглогодичного в режиме круглосуточного пребывания детей функционируют:

образовательно-оздоровительные центры;

оздоровительные центры (комплексы) для детей (далее – оздоровительный центр).

В каникулярное время в режиме как круглосуточного, так и дневного пребывания детей функционируют оздоровительные лагеря, спортивно-оздоровительные лагеря.

6. В соответствии с Положением о воспитательно-оздоровительном учреждении образования, утвержденным постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 19 июля 2011 г. № 89 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2011 г., № 125, 8/24351), деятельность оздоровительных лагерей может быть организована по профилям, направлениям деятельности (культурно-досуговый, технический, эколого-биологический, художественный, социально-экономический, социально-педагогический, естественно-математический, общественно-гуманитарный, спортивно-технический, туристско-краеведческий, физкультурно-спортивный, военно-патриотический, оборонно-спортивный, труда и отдыха и иным профилям).

В соответствии с Положением о спортивно-оздоровительном лагере, утвержденным постановлением Министерства спорта и туризма Республики Беларусь от 26 мая 2011 г. № 9 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2012 г., № 19, 8/24828) (далее – Положение о спортивно-оздоровительном лагере), в спортивно-оздоровительных лагерях наряду с оздоровлением детей организуется учебно-тренировочный процесс по виду (видам) спорта.

7. Оздоровительные организации могут функционировать на стационарной, специально предназначенной для них базе, на базе учреждений и организаций, с использованием арендованных помещений, палаток, в том числе:

7.1. образовательно-оздоровительные и оздоровительные центры размещаются только на стационарной, специально предназначенной для них базе, в лесной (лесопарковой) зоне;

7.2. оздоровительные и спортивно-оздоровительные лагеря с круглосуточным пребыванием детей размещаются преимущественно в лесной (лесопарковой) зоне:

на специально предназначенной для них стационарной базе;

с использованием арендованных помещений санаторно-курортных и оздоровительных организаций для детей и (или) взрослых или иных учреждений и организаций, а также палаток;

7.3. оздоровительные лагеря с круглосуточным пребыванием детей туристско-краеведческого, эколого-биологического, военно-патриотического, оборонно-спортивного профилей, спортивно-оздоровительные могут использовать для размещения детей, кроме стационарной базы, учреждения и организации, арендованные площади, палатки (далее, если не предусмотрено иное, – профильный палаточный лагерь).

Профильные палаточные лагеря могут функционировать как непередвижные (с одним определенным местом размещения), так и передвижные (передвижение группами по 10–15 детей с ежедневной или в два–три дня сменой мест размещения).

Военно-патриотические, оборонно-спортивные профильные палаточные лагеря функционируют только как непередвижные, туристско-краеведческие, эколого-биологические – как непередвижные и передвижные, спортивно-оздоровительные – как передвижные.

Наполняемость передвижных профильных палаточных лагерей составляет 30–90 детей, непередвижных – до 200 детей;

7.4. в отдельных случаях при условии положительных результатов государственной санитарно-гигиенической экспертизы, проведенной органами и учреждениями, осуществляющими госсаннадзор, в установленном законодательством порядке об осуществлении административных процедур в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оздоровительные лагеря, размещенные на стационарной, специально предназначенной для них базе, могут использовать палатки для дополнительного размещения детей на своих территориях;

7.5. оздоровительные (спортивно-оздоровительные) лагеря с дневным пребыванием детей могут функционировать на базе учреждений образования, в том числе средних школ – училищ олимпийского резерва, на базе специализированных учебно-спортивных учреждений, иных учреждений и организаций, а также с использованием арендованных помещений.

8. Для оздоровления детей не используются организации здравоохранения, за исключением санаториев.

На базе учреждений дошкольного образования допускается организация оздоровительных лагерей с дневным пребыванием детей, обучающихся в 1–2-х классах.

9. Функционирование оздоровительных организаций с круглосуточным пребыванием детей в лесной (лесопарковой) зоне без наличия отопления спальных помещений допускается при среднесуточной температуре атмосферного воздуха не ниже +15 °С в течение 5 дней.

Функционирование профильных палаточных лагерей не допускается при среднесуточной температуре атмосферного воздуха ниже +15 °С в течение 5 дней, в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

10. Размещение (передвижение) оздоровительной организации в лесной (лесопарковой) зоне ограничивается на территории с плотностью загрязнения почвы цезием-137 не более 2 Ки/км^2.

11. На территории оздоровительных организаций и основных маршрутах передвижения и отдыха детей не допускается превышение численности иксодовых клещей свыше 0,5 экземпляра на флаго/км.

До начала летнего оздоровительного сезона в оздоровительных организациях с круглосуточным пребыванием детей, размещенных в лесной (лесопарковой) зоне, за исключением профильных палаточных лагерей, должны быть проведены энтомологические обследования и профилактические мероприятия по защите от гнуса и

клещей в соответствии с санитарными нормами и правилами, определяющими санитарно-противоэпидемические мероприятия, направленные на профилактику заболеваний, передаваемых иксодовыми клещами.

12. Предоставление земельного участка под строительство оздоровительной организации, ввод в эксплуатацию зданий (отдельных помещений), увеличение проектной мощности оздоровительной организации или изменение ее целевого назначения подлежат согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими госсаннадзор, в порядке, установленном актами законодательства Республики Беларусь.

Проектная документация на реконструкцию, в том числе модернизацию, на капитальный ремонт, при которых осуществляется расширение или увеличение мощности, а также услуги, связанные с питанием, организацией образовательного и воспитательного процессов, проживанием детей, которые могут представлять потенциальную опасность для здоровья учащихся, подлежат государственной санитарно-гигиенической экспертизе в уполномоченных органах и учреждениях, осуществляющих госсаннадзор.

13. Оздоровительные организации функционируют посменно.

Перерыв между сменами для проведения генеральной уборки территории и помещений оздоровительной организации должен быть не менее 48 часов.

14. Продолжительность смены определяется учредителем оздоровительной организации с учетом профиля (направления деятельности), конкретных условий по размещению и организации деятельности, сезона года и следующих требований:

14.1. в период летних школьных каникул продолжительность смены должна предусматриваться:

в оздоровительных организациях, за исключением профильных оздоровительных лагерей, – не менее 18 дней (оптимально – 21–24 дня);

в профильных оздоровительных лагерях, за исключением палаточных, – не менее 9 дней;

в передвижных профильных палаточных лагерях – не более 9 дней, непередвижных – не более 12 дней;

14.2. в период осенних, зимних и весенних школьных каникул продолжительность смены в оздоровительных организациях предусматривается не менее 6 дней;

14.3. продолжительность смены в образовательно-оздоровительных и оздоровительных центрах круглогодично устанавливается не менее 18 дней (оптимально – 21–24 дня).

15. В оздоровительных организациях, за исключением профильных палаточных лагерей, оздоравливаются дети в возрасте от 6 до 18 лет, в том числе дети с особенностями психофизического развития.

Возрастные категории направляемых на оздоровление детей в зависимости от вида оздоровительной организации устанавливаются законодательными актами Республики Беларусь, в том числе следующим:

в профильные палаточные лагеря, за исключением оздоровительных лагерей труда и отдыха, направляются дети в возрасте 12 лет и старше, допускаются дети и в возрасте 9–11 лет, прошедшие специальную подготовку в учреждениях дополнительного образования или специализированных учебно-спортивных учреждениях и имеющие опыт участия в туристских походах;

в оздоровительные лагеря труда и отдыха направляются дети в возрасте 14 лет и старше.

16. Прием детей в оздоровительные организации осуществляется по представлении медицинской справки о состоянии здоровья, выданной организацией здравоохранения в соответствии с постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июля 2010 г. № 92 «Об установлении форм «Медицинская справка о состоянии здоровья», «Выписка из медицинских документов» и утверждении Инструкции о порядке их заполнения» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., № 209, 8/22699).

17. Из числа прибывших на оздоровление в оздоровительные организации детей формируются отряды (группы) с учетом возраста детей.

Максимальная численность детей в отрядах (группах) оздоровительных организаций, за исключением образовательно-оздоровительных центров и спортивно-оздоровительных лагерей, предусматривается:

в возрасте от 6 до 9 лет и в возрасте с 15 до 18 лет – не более 25;

в возрасте с 10 до 14 лет – не более 30.

В образовательно-оздоровительных центрах, оздоровительных центрах численность детей в отрядах и классах предусматривается не более 25.

В спортивно-оздоровительных лагерях наполняемость групп определяется в соответствии с Положением о спортивно-оздоровительном лагере.

18. Работники оздоровительных организаций, занятые организацией питания и непосредственным обслуживанием детей, должны проходить обязательные медицинские осмотры в порядке, определяемом Министерством здравоохранения Республики Беларусь по согласованию с Министерством труда и социальной защиты Республики Беларусь.

19. Работники оздоровительных организаций в соответствии с законодательством Республики Беларусь должны проходить гигиеническое обучение и воспитание перед допуском к работе и в дальнейшем с периодичностью:

один раз в год – работники объектов общественного питания (далее – пищеблок), руководители оздоровительных организаций;

один раз в два года – уборщики помещений всех структурных подразделений оздоровительной организации, работники плавательных бассейнов (уборщики помещений, подготовители бассейнов, операторы хлораторных установок, медицинские сестры), кастелянши, заведующие хозяйством;

один раз в три года – работники водопроводных сооружений и канализационного хозяйства (слесари-сантехники).

20. В оздоровительных организациях должен своевременно в течение года (при круглогодичном использовании) или к началу летнего оздоровительного сезона проводиться ремонт зданий и сооружений, помещений, инженерных коммуникаций, замена неисправного санитарно-технического оборудования.

Проведение ремонта помещений и коммуникаций (за исключением аварийного) в условиях пребывания в оздоровительной организации детей запрещается.

21. Руководитель оздоровительной организации должен информировать территориальное учреждение, осуществляющее госсаннадзор, а также иные уполномоченные органы и организации об аварийных ситуациях в зданиях и на территории, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию.

ГЛАВА 2
ПРАВИЛА ПРИЕМКИ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

22. В оздоровительных организациях в подготовительный к приему детей период должны быть обеспечены безопасные для жизни и здоровья детей условия, в том числе в части соблюдения требований настоящих Санитарных норм и правил.

Готовность оздоровительных организаций к открытию, за исключением передвижных профильных палаточных лагерей, определяется комиссиями, создаваемыми местными исполнительными и распорядительными органами.

В состав комиссии по приемке оздоровительной организации должен входить главный врач территориального учреждения, осуществляющего госсаннадзор, а также:

ответственные должностные лица местных исполнительных и распорядительных органов, курирующие вопросы образования, здравоохранения, физической культуры и спорта, технического надзора состояния зданий и сооружений, государственных органов пожарного надзора – при приемке оздоровительной организации с круглосуточным пребыванием детей;

ответственные должностные лица учредителя оздоровительного (спортивно-оздоровительного) лагеря, руководитель оздоровительного (спортивно-оздоровительного) лагеря – при приемке оздоровительного (спортивно-оздоровительного) лагеря с дневным пребыванием детей.

23. Приемка оздоровительных организаций к открытию, за исключением профильных палаточных лагерей передвижных, осуществляется с оформлением:

акта приемки оздоровительной организации с круглосуточным пребыванием детей по форме согласно приложению 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

акта приемки оздоровительного (спортивно-оздоровительного) лагеря с дневным пребыванием детей по форме согласно приложению 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

санитарного паспорта оздоровительного лагеря труда и отдыха по форме согласно приложению 3 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

санитарного паспорта непередвижного профильного палаточного лагеря по форме согласно приложению 4 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Оформление санитарного паспорта на передвижной профильный палаточный лагерь не требуется.

24. Акты приемки по формам согласно приложениям 1 и 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам оформляются не позднее чем за 3–5 дней до даты открытия оздоровительных организаций и действуют на весь период оздоровительного сезона. В случае изменений мест размещения или питания детей в последующие после первой смены данные акты должны переоформляться.

Акты приемки составляются руководителем оздоровительной организации в трех экземплярах (для учреждения, осуществляющего госсаннадзор, председателя комиссии по приемке оздоровительной организации, руководителя оздоровительной организации).

Приемка оздоровительных организаций, функционирующих круглогодично в непрерывном режиме, осуществляется перед началом функционирования оздоровительной организации, а также после строительства, реконструкции, в том числе модернизации, после капитального ремонта, при котором осуществляется расширение или увеличение мощности.

25. Санитарные паспорта оздоровительного лагеря труда и отдыха (далее – ЛТО) или непередвижного профильного палаточного лагеря (по формам согласно приложениям 3 и 4 соответственно к настоящим Санитарным нормам и правилам) оформляются не позднее чем за 7 дней до их открытия комиссией исполнительного и распорядительного органа по месту размещения данных оздоровительных лагерей.

Не позднее чем за 3 недели до открытия учредитель ЛТО или непередвижного профильного палаточного лагеря должен письменно уведомить территориальные учреждения, осуществляющие госсаннадзор, по месту формирования оздоровительного лагеря и по месту его размещения для своевременной организации госсаннадзора в подготовительный период.

До открытия профильного палаточного лагеря туристско-краеведческого, эколого-биологического, спортивно-оздоровительного учредитель и руководитель лагеря должны:

оформить маршрутный лист, в котором указать маршрут передвижения, место размещения или места стоянок более одних суток, места купания, приема пищи и закупки пищевых продуктов, расположение организаций здравоохранения, отделений связи, источников питьевого водоснабжения по месту размещения, маршруту передвижения и стоянок;

письменно информировать территориальные учреждения, осуществляющие госсаннадзор, о возможности размещения, передвижения и стоянок лагеря более одних суток на соответствующих территориях.

ГЛАВА 3
ТРЕБОВАНИЯ К ЗЕМЕЛЬНОМУ УЧАСТКУ И ТЕРРИТОРИИ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

26. Оздоровительная организация с круглосуточным пребыванием детей, размещенная на специально предназначенной для нее стационарной базе (далее, если не предусмотрено иное, – стационарная оздоровительная организация), должна иметь отдельный земельный участок, размещенный:

преимущественно в лесной (лесопарковой) зоне, удаленный от транспортных магистралей, промышленных, коммунальных и других предприятий, которые могут служить источником шума и загрязнения воздуха;

с учетом розы ветров с наветренной стороны от источников шума, загрязнений атмосферного воздуха и выше по течению водоемов относительно источников загрязнения;

на расстоянии не менее 500 м от жилой застройки, учреждений коммунального хозяйства и складов (в условиях реконструкции не менее 100 м), 500 м от автомобильных дорог категорий I, II, III, 200 м от автомобильных дорог категории IV, 300 м до садоводческих товариществ;

на ровной поверхности с уклонами, обеспечивающими отвод поверхностных вод.

Размер земельного участка в стационарных оздоровительных организациях с вместимостью до 250 мест предусматривается не менее 200 м^2 на одно место, вместимостью от 250 до 560 мест – не менее 180 м^2 на одно место.

27. Территория стационарной оздоровительной организации, размещенной в лесной (лесопарковой) зоне, должна быть ограждена.

На территории стационарной оздоровительной организации предусматривается участок его основной застройки (для пребывания и обслуживания детей), а также участки под здания и сооружения обслуживающего назначения.

На участке основной застройки выделяются зоны:

жилая;

учебная (в образовательно-оздоровительном центре);

физкультурно-оздоровительная;

медицинского и административно-бытового назначения;

культурно-массового назначения;

коммунально-хозяйственного назначения.

Жилая зона включает здания спальных помещений и площадки для отдыха детей (игровые). В жилой зоне допускается размещение пищеблока.

В учебной зоне размещается учебное здание (блок учебных помещений). Учебное здание (блок учебных помещений) может размещаться в жилой зоне.

В зоне культурно-массового назначения размещаются актовый зал, здания или помещения для работы объединений по интересам (далее – кружок), площадки для проведения культурно-массовых мероприятий (поотрядные и общие, для костра, танцев), пищеблок.

В физкультурно-оздоровительной зоне предусматривается размещение закрытых (спортивный зал, плавательный бассейн) и открытых (мини-футбольное поле, беговые дорожки, волейбольные и баскетбольные площадки и другие) физкультурно-оздоровительных сооружений из расчета обеспечения возможности единовременного занятия физической культурой и спортом 50 % детей общей (суммарной) площадью не менее 20 м^2 на одного ребенка.

В зоне медицинского и административно-бытового назначения размещаются административные здания и помещения медицинского назначения, общие душевые, баня, постирочная, складские помещения.

В зоне коммунально-хозяйственного назначения размещаются инженерные сооружения, склады, мастерские, гараж, автостоянки индивидуального транспорта, жилые помещения для работников.

Зона коммунально-хозяйственного назначения должна размещаться с учетом розы ветров с подветренной стороны по отношению к основным зданиям, со стороны входа в производственные помещения пищеблока и иметь отдельный въезд.

28. В стационарных оздоровительных организациях на площадках для отдыха (игровых) возле зданий спальных помещений предусматривается установка:

закрывающихся крышками песочниц, теневых навесов, горок, качелей, лесенок и другого надворного игрового оборудования – для детей 1–4-х классов;

беседок, скамеек, столов для настольных игр, чтения – для детей 5–10-х классов.

Площадки для отдыха (игровые) следует засевать невысокой травой.

29. В стационарных оздоровительных организациях расстояние от спальных корпусов до открытых автомобильных стоянок (до 30 мест), помещений медицинского назначения, пищеблока, зданий коммунально-хозяйственного назначения должно быть не менее 50 м, до берега водоема – не менее 150 м (с полосой зеленых насаждений не менее 100 м), до надворных туалетов – не менее 25 м и не более 50 м.

Все основные здания должны быть связаны между собой пешеходными дорожками с плотным ровным покрытием шириной не менее 3 м. Ширина прогулочных дорожек предусматривается не менее 1,5 м.

30. Площадь озеленения территории стационарной оздоровительной организации должна составлять 50–60 % на участке основной застройки при равномерном включении зеленых насаждений в каждую из функциональных зон.

Запрещается на территории оздоровительной организации высаживать колючие, а также дающие ядовитые плоды кустарники и зеленые насаждения.

31. При размещении оздоровительных организаций с круглосуточным пребыванием детей на базе учреждений образования, специализированных учебно-спортивных учреждений, санаторно-курортных и оздоровительных организаций, иных учреждений и организаций учитываются требования пунктов 26–30 настоящих Санитарных норм и правил.

32. Территория оздоровительного (спортивно-оздоровительного) лагеря с дневным пребыванием детей должна быть благоустроена, озеленена, иметь удобные подъездные пути и разделена на зоны: физкультурно-оздоровительную, для игр, хозяйственную.

33. К территориям размещения (стоянкам) профильных палаточных лагерей предъявляются следующие требования:

33.1. профильные палаточные лагеря (стоянки) могут размещаться не ближе 100 м от линий электропередачи, 500 м от автомобильных дорог категорий I, II, III, 200 м от автомобильных дорог категории IV;

33.2. территория (стоянка) профильного палаточного лагеря должна быть сухая, не затопляемая талыми, дождевыми и паводковыми водами, с ровным рельефом и одним склоном для стока ливневых вод;

33.3. профильные палаточные лагеря туристско-краеведческие, эколого-биологические, спортивно-оздоровительные:

оптимально размещать (организовывать стоянку) в лесной зоне вблизи населенного пункта или оздоровительной организации, водоемов и источника питьевого водоснабжения. Если источник питьевого водоснабжения отсутствует, то может использоваться привозная питьевая вода или питьевая вода промышленного производства, расфасованная в емкости;

не следует размещать на территориях, эндемичных по антропозоонозным инфекциям.

34. Установленное на территории оздоровительных организаций физкультурно-спортивное и игровое оборудование, спортивный инвентарь по конструкции, размерам, используемым материалам должны соответствовать возрасту и психофизическим особенностям детей, требованиям стандартов, технических условий, быть водостойкими и хорошо поддаваться очистке.

Количество спортивного оборудования и инвентаря в стационарных оздоровительных лагерях устанавливается в соответствии с Примерным перечнем спортивного инвентаря и оборудования для стационарных оздоровительных лагерей, утвержденным постановлением Министерства спорта и туризма Республики Беларусь и Министерства образования Республики Беларусь от 12 марта 2009 г. № 8/12.

35. В оздоровительных организациях в зонах коммунально-хозяйственного назначения или хозяйственной на водонепроницаемой площадке, огражденной с трех сторон, и на расстоянии не менее 20 м от окон зданий и входа в пищеблок устанавливаются мусоросборники. Мусоросборники должны быть металлические или пластиковые с плотно закрывающимися крышками.

Допускается на данной площадке устанавливать емкости с крышками для сбора пищевых отходов.

Емкости для сбора мусора также устанавливаются при входе в здания, возле скамеек, в местах для игр и физкультурно-оздоровительных мероприятий.

36. Зоны рекреации водных объектов, используемых для отдыха и оздоровления детей, с учетом местных условий должны быть удалены от портов и портовых сооружений, шлюзов, гидроэлектростанций, от мест сброса сточных вод, мест разведения водоплавающей птицы, стойбищ и водопоя скота, а также других источников загрязнения, размещены за пределами санитарно-защитных зон промышленных организаций.

Пляжи оздоровительных организаций устраиваются в защищенных от ветра местах, обращенных на юг, юго-восток или юго-запад. Территория пляжа должна быть тщательно отнивелирована, очищена от мусора, камней. Не допускается устройство пляжей на глинистых и неблагоустроенных участках. Пляж и берег у места купания должны быть отлогими, без обрывов и ям, без зарослей водных растений.

37. Минимальная площадь пляжа на одно место предусматривается 4 $м^2$, количество мест на пляже – 50 % от количества детей в оздоровительной организации.

На территории пляжа оборудуются:

1 кабина для переодевания – на 50 человек;

1 душевая кабина – на 40 человек;

1 унитаз в уборной – на 75 человек.

Допускается не оборудовать душевые кабины при условии организации помывки детей после посещения пляжа в оздоровительной организации.

На берегу водоема устанавливаются навесы для защиты от солнца, топчаны и скамейки, физкультурно-спортивное и игровое оборудование, соответствующие возрасту детей, а также урны для сбора мусора.

38. Свойства воды водоемов, используемых для купания детей, должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим санитарно-эпидемиологические требования к охране поверхностных вод от загрязнения, и санитарным нормам и правилам, устанавливающим санитарно-эпидемиологические требования к зонам рекреации водных объектов.

Вода в водоеме должна исследоваться по химическим и бактериологическим показателям перед началом купального сезона и в период купального сезона не реже одного раза в месяц.

ГЛАВА 4
ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

39. Устройство вновь строящихся, реконструируемых стационарных оздоровительных организаций, в том числе модернизируемых, после капитального ремонта, при которых осуществляется расширение или увеличение мощности, должно осуществляться в соответствии с требованиями:

настоящих Санитарных норм и правил;

Строительных норм и правил 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения» (далее – СНиП 2.08.02-89), за исключением требований к клубам;

технического кодекса установившейся практики «Здания и помещения организаций отдыха и туризма. Правила проектирования» (ТКП 45-3.02-191-2010 (02250)), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 3 мая 2010 г. № 141 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве» (далее – ТКП 45-3.02-191-2010 (02250));

пособия П2-2000 «Проектирование спортивных и физкультурно-оздоровительных зданий, сооружений и помещений» к СНиП 2.08.02-89, утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 24 ноября 2000 г. № 531 (далее – пособие П2-2000 к СНиП 2.08.02-89);

других строительных норм проектирования.

Оптимальная проектная численность детей в стационарных оздоровительных организациях – 300–400 мест.

40. Здания стационарных оздоровительных организаций проектируются двухэтажными; допускается проектирование трехэтажных зданий при условии выполнения противопожарных требований согласно строительным нормам проектирования.

Высота спальных помещений от пола до потолка в стационарных оздоровительных организациях должна быть не менее 3,0 м. В отдельных помещениях вспомогательного назначения, коридорах в зависимости от планировочных решений допускается уменьшение высоты до 2,1 м.

Высота помещений медицинского, физкультурно-оздоровительного, культурно-массового назначения, пищеблока должна соответствовать строительным нормам

проектирования, устанавливающим требования к соответствующим типам учреждений (организаций).

41. Взаимное расположение отдельных групп помещений в стационарных оздоровительных организациях должно обеспечивать функциональную связь их между собой и соответствующими зонами участка, создавать наилучшие условия для оздоровления детей.

Допускается совмещать в одном здании пищеблок и помещения культурно-массового назначения.

Спальные помещения должны быть изолированы от источников шума.

42. Спальные, культурно-массового назначения и административные помещения в стационарных оздоровительных организациях должны размещаться только в наземных этажах.

В подвальном этаже допускается размещение:

технологических помещений для инженерных сетей и оборудования;

подсобных, кладовых и складских помещений (кроме помещений для хранения легковоспламеняющихся и горючих жидкостей), в том числе кладовых и складских помещений пищеблока, холодильных камер с машинными установками (при наличии грузового лифта);

комнат глажения и чистки одежды, помещений для сушки одежды и обуви, постирочных;

подсобных помещений для работников (гардеробные, санитарные узлы, умывальные, душевые);

помещений для хранения спортивного инвентаря.

В цокольном этаже, пол которого расположен ниже уровня планировочной отметки земли не более чем на 1,2 м, могут размещаться помещения, которые допускаются в подвалах, а также административные помещения, помещения для тренировочных, физкультурно-оздоровительных занятий, помещения для хранения чистого и грязного постельного белья, для хранения запаса постельных принадлежностей, заготовочные первичной обработки пищевых продуктов, подсобные мастерские.

43. Помещения медицинского назначения в стационарной оздоровительной организации, как правило, размещаются в отдельно стоящем здании. Допускается их размещение в административном здании не выше второго этажа при условии изолирования от помещений другого назначения.

В состав помещений медицинского назначения должны входить:

помещение приема пациентов;

процедурный кабинет;

помещения медицинского изолятора, включающего палату типа «бокс» на 1 место с санузлом со шлюзом и отдельным входом, палаты на 1 и 2 места с санитарным узлом. Количество палат в медицинском изоляторе предусматривается из расчета не менее 2 % коек от общей вместимости стационарной оздоровительной организации. Палаты в медицинском изоляторе должны быть раздельными для мальчиков и девочек;

буфетная.

В соответствии с заданием на проектирование в состав помещений медицинского назначения может включаться стоматологический кабинет.

44. Оптимальная ориентация окон спальных помещений в стационарных оздоровительных организациях – юг, юго-восток, восток, допускается ориентация на север, северо-восток, северо-запад, запад, юго-запад при количестве не более 10 % от общего числа спальных помещений.

Оптимальная ориентация горячего цеха кухни – на север.

Для ограничения перегрева помещений следует предусматривать солнцезащиту. В качестве солнцезащитных устройств используются расположенные между оконными рамами жалюзи, хлопчатобумажные шторы.

45. Здания спальных помещений в стационарных оздоровительных организациях могут быть блочного (квартирного) или секционного (коридорного) типов. При любом из данных планировочных решений спальные помещения группируются по отрядам в

спальные секции с выделением помещений общего назначения (игровая, гладильная и другие).

46. В состав спальной секции в стационарной оздоровительной организации должны входить:

раздельные для девочек и мальчиков спальные помещения (соотношение мальчиков и девочек принимается 1:1);

раздельный для мальчиков и девочек санитарный узел (включает умывальную, туалет, душевую и преддушевую) или санитарный узел предусматривается на 1–2 спальных помещения;

жилые комнаты для педагога и воспитателя;

игровая или рекреация;

кладовая уборочного инвентаря в коридорах или встроенный шкаф в санитарном узле;

помещения гардеробной, личной гигиены девочек, для сушки одежды и обуви, постирочная, гладильная, которые предусматриваются на 1–2 спальные секции (на 1–2 отряда).

Допускается в стационарных оздоровительных организациях оборудование общих на 4 спальные секции (на 4 отряда) душевых, постирочной, помещений личной гигиены девочек и гладильной.

В непосредственной связи со спальными помещениями может предусматриваться помещение для хранения чемоданов или сумок (при отсутствии шкафов-купе (шкафов) в спальных помещениях.

Помещения для сушки одежды и обуви оборудуются теплонагревательными приборами (теплоноситель – горячая вода и другое) и размещаются, как правило, встроенными (шкафы-купе) с доступом из гардеробной или коридора. Конструкция шкафов должна обеспечить раздельное размещение обуви и одежды.

47. Площадь спальных помещений в стационарных оздоровительных организациях должна предусматриваться из расчета не менее 4,0 $м^2$ на ребенка, оптимальная вместимость – не более чем на 5 мест для детей 1–4-х классов, не более чем на 4 места для детей 5–10-х классов.

48. Состав, площади и набор санитарно-технического оборудования помещений для проживания детей в оздоровительных организациях с круглосуточным пребыванием детей – согласно приложению 5 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

49. В составе физкультурно-оздоровительного блока стационарной оздоровительной организации следует предусматривать:

плавательный бассейн, спортивный и тренажерный залы;

помещения для хранения спортивного инвентаря.

Оборудование спортивных сооружений определяется заданием на проектирование.

50. Устройство спортивных сооружений должно соответствовать требованиям:

санитарных норм и правил, устанавливающих требования к спортивным и физкультурно-оздоровительным зданиям и сооружениям;

санитарных норм и правил, устанавливающих требования к плавательным бассейнам и аквапаркам;

пособия П2-2000 к СНиП 2.08.02-89.

51. Количество мест в актовом зале в стационарных оздоровительных организациях определяется из расчета 50–100 % от проектной вместимости оздоровительной организации.

52. При организации в стационарных оздоровительных организациях смен для детей, имеющих ограниченные возможности в передвижении, в зданиях должны быть предусмотрены специальные устройства (пандусы, разноуровневые перила, специально оборудованные санитарные узлы, достаточные по ширине входы в помещения и другое) в соответствии со строительными нормами проектирования.

53. Устройство и оборудование учебных зданий (помещений) в образовательно-оздоровительных центрах должно соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования для учреждений общего среднего образования.

54. При размещении оздоровительных организаций с круглосуточным пребыванием детей на базе учреждений образования, специализированных учебно-спортивных

учреждений, санаторно-курортных и оздоровительных организаций, иных учреждений и организаций учитываются требования пунктов 39–53 настоящих Санитарных норм и правил.

В ЛТО должны выделяться помещения для чистки, сушки и хранения рабочей одежды и обуви (из расчета 0,5 м^2 на 1 человека) и помещение для хранения рабочего инструмента и инвентаря.

55. Оздоровительные (спортивно-оздоровительные) лагеря с дневным пребыванием детей могут быть организованы на базе учреждений образования, специализированных учебно-спортивных учреждений, иных учреждений и организаций, а также с использованием арендованных помещений при выполнении следующих условий:

55.1. лагерь должен размещаться на первом и втором этажах зданий;

55.2. минимальный набор помещений должен включать:

игровые помещения (на каждый отряд из расчета не менее 2 м^2 на 1 ребенка);

помещения для работы кружков (минимальная площадь одного помещения – не менее 36 м^2);

спальные помещения для дневного отдыха детей (допустимая наполняемость до 15 мест при условии соблюдения нормативов площади не менее 3,5 м^2 на одного ребенка);

медицинский кабинет, спортивный зал, библиотеку, пищеблок, раздевалку для верхней одежды и обуви, кладовую для спортивного и кружкового инвентаря и игрового материала, санитарные узлы. При отсутствии медицинского кабинета медицинское обслуживание проводится в территориальных организациях здравоохранения;

55.3. целесообразно оборудование сушилки для одежды и обуви;

55.4. санитарные узлы должны предусматриваться раздельными для мальчиков и девочек из расчета:

1 унитаз на 15 девочек, 1 умывальник на 30 девочек;

1 унитаз и 1 умывальник на 20 мальчиков, 1 лотковый писсуар на 40 мальчиков;

55.5. для девочек 5–10-х классов оборудуются комнаты личной гигиены из расчета 1 кабина на 70 девочек;

55.6. для работников выделяется отдельный санитарный узел;

55.7. должны быть созданы условия для мытья ног детей перед сном (санитарный узел или другое специально выделенное помещение оборудуется скамейками, душевыми насадками или емкостью для теплой воды, резиновыми ковриками).

56. Состав и площади производственных помещений пищеблока оздоровительной организации, оборудование помещений должны предусматривать преимущественно работу на сырье и отвечать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к торговым объектам общественного питания, строительным нормам проектирования (ТКП 45-3.02-191-2010 (02250)).

При размещении помещений пищеблока в двух уровнях для вертикальной транспортировки пищевых продуктов необходимо предусматривать грузовые подъемники.

Пищеблок должен иметь отдельный выход на коммунально-хозяйственную (хозяйственную) зону.

В помещениях пищеблока необходимо устанавливать торгово-технологическое оборудование на электрообогреве.

57. В пищеблоках оздоровительных организаций должны быть созданы условия для соблюдения личной гигиены работниками:

должны предусматриваться душевая, санитарный узел;

в каждом производственном цехе обязательно наличие умывальников с подводкой холодной и горячей воды.

58. Обеденные залы в оздоровительных организациях предусматриваются из расчета организации питания детей в одну посадку (допускается в две посадки). Обеденный зал целесообразно разделять на отдельные отсеки вместимостью до 120 мест.

При обеденных залах должны быть обеспечены условия для мытья рук детьми. Умывальники (из расчета 1 кран на 20 посадочных мест) с подводкой горячей и холодной воды устанавливаются в расширенных проходах или коридорах, ведущих в обеденный зал, либо в отведенных местах обеденного зала, либо при входах в обеденные залы. В летний

период допускается использование умывальников, установленных возле обеденного зала под навесом.

Если помещения обеденного зала располагаются в отдельно стоящем здании, то при них необходимо предусматривать вестибюль с гардеробом и санитарными узлами.

59. Устройство профильного палаточного лагеря предусматривает соблюдение следующих требований:

59.1. на территории профильного палаточного лагеря или его стоянки выделяются следующие зоны:

жилая;

физкультурно-оздоровительная (в непередвижном);

пищеблока (приготовления и приема пищи, хранения пищевых продуктов);

санитарного благоустройства;

административно-хозяйственная;

59.2. в жилой зоне профильного палаточного лагеря устанавливаются туристские палатки для размещения детей, палатки для размещения медицинского пункта и медицинского изолятора (в непередвижном), оборудуются места для складирования снаряжения коллективного пользования, для сушки одежды и обуви;

59.3. туристские палатки должны быть прочными, непромокаемыми (наружная палатка-тент и дно внутренней палатки должны быть водонепроницаемыми), ветроустойчивыми, обеспечивать теплоизоляционные свойства (иметь не менее двух слоев ткани) и возможность проветривания (иметь окна с защитной сеткой от проникновения насекомых и вход с застежкой типа «молния»);

59.4. туристские палатки используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Вместимость туристских палаток должна строго соответствовать инструкции по эксплуатации. При необходимости для оттока дождевых вод палатки по периметру окапывают канавками с уклоном. Расстояние между палатками должно быть 2,0–2,5 м, между рядами палаток – не менее 3,5 м;

59.5. в непередвижных профильных палаточных лагерях могут использоваться военные палатки (модули), кемпинговые палатки при выполнении следующих условий:

вместимость военных палаток (модулей), кемпинговых палаток определяется из расчета не менее 3 $м^2$ на одного человека;

в случае установки военных палаток (модулей), кемпинговых палаток на деревянные настилы на высоте не менее 20 см от поверхности земли они оборудуются кроватями или раскладушками с твердым ложем;

расстояние между спальными местами должно быть не менее 0,5 м, между стеной палатки и спальным местом – не менее 0,3 м;

59.6. при использовании для организации сна в профильных палаточных лагерях спальных мешков на дно палатки укладываются теплоизоляционные туристские коврики. В спальных мешках должны быть индивидуальные воротники из хлопчатобумажной ткани;

59.7. для ночлега профильного палаточного лагеря передвижного могут использоваться помещения учреждений образования, оздоровительных и иных учреждений и организаций;

59.8. место для сушки одежды и обуви должно быть оборудовано навесом (тентом);

59.9. медицинский пункт должен размещаться в палатке площадью не менее 4–7 $м^2$. Для изоляции заболевших устанавливается отдельная палатка на 2–3 места, использование которой для других целей запрещается;

59.10. зона санитарного благоустройства включает в себя умывальники, место для стирки белья, уборные, выгребную яму, мусоросборники, к устройству которых предъявляются следующие требования:

59.10.1. умывальники следует располагать вблизи жилой зоны под навесом. В непередвижных профильных палаточных лагерях умывальники устраиваются из расчета один на 6–7 человек, под умывальниками оборудуется желоб для стока воды и устанавливается деревянный настил, оборудуется место для мытья ног;

59.10.2. место для стирки белья устраивается на расстоянии не менее 5,0 м от умывальников, оборудуется скамейками для установки тазов, желобом для стока воды, деревянным настилом;

59.10.3. сточные воды от умывальников, мест для стирки белья отводятся в специальную яму объемом 5 литров на 1 человека. Сточные воды должны проходить через мылоуловитель (ящик с решетчатым дном, наполненный соломой, стружками);

59.10.4. уборные в непередвижных профильных палаточных лагерях:

оборудуются из расчета одно очко на 20 человек, раздельными для мальчиков и для девочек;

располагаются на расстоянии не ближе 50 м от водоемов и источников питьевого водоснабжения ниже по потоку грунтовых вод, на расстоянии не менее 20 м от жилой зоны и зоны приготовления и приема пищи;

должны предусматривать устройство крыши;

размер выгребной ямы определяется из расчета 0,3 $м^3$ жидких и твердых нечистот на 1 человека за весь период. Глубина выгреба зависит от уровня грунтовых вод, должна быть не менее 1,0 м и не более 3 м. Не допускается наполнение выгреба нечистотами выше чем до 0,35 м от поверхности земли;

59.10.5. оптимально использование в непередвижных профильных палаточных лагерях биотуалетов;

59.10.6. в передвижных профильных палаточных лагерях при длительности стоянки более одних суток для сбора и обезвреживания нечистот оборудуются ровики (из расчета 1 ровик на 20 человек) шириной 0,3 м, глубиной 0,5–0,8 м и длиной 1 м. Допускается устраивать ровики параллельно на расстоянии 1–2 м. После пользования ровиков нечистоты подвергаются дезинфекции и присыпаются землей;

59.11. место для сбора и хранения мусора (мусоросборники) должно располагаться на расстоянии не ближе 20 м от жилой зоны и зоны пищеблока;

59.12. для помывки детей в профильных палаточных лагерях, как правило, используется баня ближайшего населенного пункта или заранее выбранная по маршруту передвижения. Дополнительно может быть оборудован душ с подогревом воды солнечными лучами;

59.13. устройство зоны пищеблока в профильных палаточных лагерях определяется формой организации питания (привозное, на костре, с использованием полевой кухни):

59.13.1. при использовании полевой кухни в зону пищеблока должны входить кухня, столовая (место приема пищи), моечная, кладовая (палатки для хранения пищевых продуктов), при этом:

расстояние между кухней и столовой предусматривается не более 20 м;

помещения кухни, столовой, моечной должны быть сооружены из водонепроницаемого материала и предусматриваться высотой не менее 1,8 м;

кухню оборудуют плитой, производственными столами, кухонной посудой, стеллажами для хранения кухонной посуды и инвентаря;

для защиты от насекомых окна и двери помещений кухни должны быть засетчены;

перед кухней должны оборудоваться умывальники (не менее двух) для работников пищеблока;

59.13.2. при приготовлении пищи в условиях полевой кухни или на костре предусматриваются разделочные столы для обработки сырой и готовой продукции, разделочные доски и ножи для сырой («СП») и готовой продукции («ГП»), овощей сырых («ОС»), хлеба («ХЛЕБ») с соответствующей маркировкой;

59.13.3. столовая (место приема пищи) в профильных палаточных лагерях:

оборудуется в защищенном от ветра и дождя месте;

площадь должна составлять не менее 1,2 $м^2$ на одного человека;

оборудуется столами, стульями или скамейками;

предусматривает выделение раздельных мест для раздачи пищи и сбора грязной посуды, оборудованных столами, места (рядом со столовой) для мытья и хранения столовой и кухонной посуды, промаркированной емкости с крышкой для сбора пищевых отходов;

покрытие столов должно предусматривать возможность влажной обработки и дезинфекции (допускается клеенчатое);

59.13.4. в непередвижном профильном палаточном лагере оптимально использовать под столовую (место приема пищи) специально оборудованную военную палатку;

59.13.5. кладовые (кладовые палатки) в профильных палаточных лагерях должны размещаться в непосредственной близости от кухни (мест для костра) и предусматриваться раздельными для хранения сухих продуктов и сырых овощей. Допускается хранение продуктов в емкостях, исключающих возможность проникновения грызунов и влаги;

59.14. в профильных палаточных лагерях необходимо наличие мобильной телефонной связи.

ГЛАВА 5
ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ БЛАГОУСТРОЙСТВУ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

60. Здания оздоровительных организаций оборудуются централизованными системами хозяйственно-питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией, в том числе ливневой, отоплением и вентиляцией в соответствии с требованиями:

настоящих Санитарных норм и правил;

строительных норм проектирования, предъявляемых к системам внутреннего централизованного водоснабжения и канализации зданий, отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха зданий.

61. Используемая в оздоровительной организации питьевая вода должна соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Подводка холодной и горячей проточной воды обязательна во все производственные помещения пищеблока, умывальники при обеденном зале, санитарные узлы (умывальники, ножные ванны, душевые, помещения личной гигиены девочек), помещения медицинского назначения, постирочные и прачечные, санитарно-бытовые помещения для работников, плавательный бассейн.

62. При размещении оздоровительных организаций на территориях, удаленных от централизованных систем канализации, допускается отвод канализационных вод и стоков в выгребы (с последующим удалением на очистные сооружения или на местные очистные сооружения).

Разрешения на устройство выгребов или местных очистных сооружений, на отвод канализационных вод и стоков из выгребов должны быть получены в порядке, определенном актами законодательства Республики Беларусь.

63. При наличии в существующих неканализованных оздоровительных организациях сезонного (в летний период) функционирования надворных туалетов к их устройству предъявляются следующие требования:

63.1. надворные туалеты предусматриваются из расчета 1 очко на 15–20 человек;

63.2. надворные туалеты могут располагаться на расстоянии не менее 20 м от жилых помещений и производственных построек, 50 м от источников водоснабжения, а также водоемов;

63.3. надворные туалеты должны состоять из водонепроницаемого выгреба и надземной части с крышкой или люком, закрывающимися на замок, и решеткой для улавливания крупногабаритных частиц. Глубина водонепроницаемого выгреба от поверхности земли рассчитывается в зависимости от уровня грунтовых вод, но не более 3 м;

63.4. очистка водонепроницаемого выгреба должна производиться своевременно, не допуская переполнения;

63.5. вокруг водонепроницаемого выгреба надворных туалетов должны быть гладкие асфальтированные или бетонированные площадки и подъездные пути для специализированного транспорта;

63.6. надворные туалеты должны иметь естественное и искусственное освещение;

63.7. к надворным туалетам от зданий должны быть оборудованы дорожки с твердым покрытием. Дорожки в вечернее и ночное время должны освещаться.

64. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха должны обеспечивать оптимальные условия микроклимата и воздушной среды помещений с

пребыванием детей. При отсутствии централизованного источника теплоснабжения оборудуется местная котельная.

В оздоровительных организациях круглогодичного функционирования отопление должно предусматриваться во всех зданиях и сооружениях.

В стационарных оздоровительных организациях сезонного (в летний период) функционирования отопление должно предусматриваться в спальных помещениях для детей и работников, помещениях медицинского назначения, обеденном зале, душевых, плавательном бассейне.

65. Температура воздуха в основных помещениях оздоровительных организаций должна быть в пределах оптимальных параметров микроклимата согласно приложению 6 к настоящим Санитарным нормам и правилам. Относительная влажность в спальных помещениях должна быть в пределах 30–60 %, в помещениях пищеблока, плавательного бассейна – до 60–70 %.

66. Отопительные приборы следует размещать у наружных стен под окнами. Приборы должны ограждаться съемными декоративными решетками (сетками, перфорированными стенками) из дерева, металла и других натуральных материалов.

Не допускается устройство ограждений из древесностружечных и древесноволокнистых плит. Поверхности отопительных приборов должны быть гладкими, окрашенными, устойчивыми к влажной уборке и содержаться в чистоте.

67. Кратность воздухообмена в оздоровительных организациях должна быть:

в спортивных залах – 80 $м^3$/час на 1 человека (приток, вытяжка);

в актовом зале – не менее 20 $м^3$/час на 1 человека (приток, вытяжка);

спальных помещениях, помещениях для работы кружков – полуторакратный обмен в час.

68. Системы вытяжной вентиляции следует предусматривать в обеденном зале, помещениях медицинского назначения, актовом зале, спортивном зале, плавательном бассейне, киноаппаратной, санитарных узлах, душевых.

Механическая приточно-вытяжная вентиляция должна быть предусмотрена в помещениях прачечной, пищеблока, залах актовом, спортивном, плавательном бассейне и других помещениях физкультурно-оздоровительного назначения.

Вытяжная вентиляция из палат медицинского изолятора должна осуществляться посредством индивидуальных раздельных воздушных каналов, исключающих перетекание воздуха по вертикали.

69. Все помещения оздоровительной организации должны быть оборудованы системой вентиляции посредством системы воздуховодов, форточек, откидных фрамуг, створок и других приспособлений в оконных переплетах и наружных стенах.

70. Помещения оздоровительной организации должны иметь естественное и искусственное освещение.

Уровни естественной и искусственной освещенности помещений, виды применяемых электросветильников в оздоровительной организации должны соответствовать установленным нормативам согласно:

постановлению Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 июня 2012 г. № 82 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению помещений жилых и общественных зданий», Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека естественного, искусственного и совмещенного освещения помещений жилых зданий», Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека естественного, искусственного и совмещенного освещения помещений общественных зданий»;

техническому кодексу установившейся практики «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250)), утвержденному приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

71. Направление основного светового потока естественного освещения в помещениях с пребыванием детей должно быть боковое.

Естественное освещение может предусматриваться верхнее (или верхнее и боковое) для холлов, спортивных залов, плавательных бассейнов.

Естественное освещение вторым светом (поступающим через световой проем в стене) допускается в:

складских, бытовых помещениях и коридорах пищеблоков;

хозяйственных и инвентарных кладовых;

санитарных узлах для работников;

санитарных узлах и душевых при спальных помещениях;

помещениях для сушки одежды и обуви;

снарядных, душевых, туалетных, раздевальных при спортивных залах, плавательных бассейнах, физкультурно-оздоровительных помещениях;

помещениях для хранения спортивного инвентаря и лыж;

подсобных помещениях;

проходных коридорах, не являющихся рекреационными;

помещениях, размещенных в подвале.

72. При искусственном освещении помещений для работы кружков должны использоваться преимущественно люминесцентные лампы с электронной пускорегулирующей аппаратурой, установленные в виде сплошных или прерывистых линий параллельно световым оконным проемам (линии зрения детей). При использовании ламп накаливания должны использоваться подвесные светильники рассеянного света с высотой подвеса над рабочей поверхностью 1,9 м.

73. Электросветильники с лампами накаливания в оздоровительных организациях должны использоваться закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые.

Неисправные и перегоревшие электросветильники должны своевременно заменяться, газоразрядные – собираться в контейнер и направляться на утилизацию в установленном порядке.

ГЛАВА 6
ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

74. Оздоровительные организации должны оборудоваться мебелью, отвечающей по конструкции, материалам, функциональным размерам требованиям стандартов, технических условий (технических описаний). Оснащение стационарных оздоровительных лагерей твердым и мягким инвентарем должно быть в соответствии с нормами оснащения оздоровительных лагерей.

Спальные помещения оздоровительных организаций оборудуются кроватями, тумбочками по числу детей, пристенными шкафами-купе (шкафами) для личной одежды. Функциональные размеры мебели должны соответствовать росту детей.

Расположение кроватей должно обеспечивать удобство подхода к ним и возможность уборки помещений.

75. Запрещается в оздоровительных организациях использование детьми кроватей с прогибающимся ложем, раскладушек.

Допускается использование детьми двухъярусных кроватей отдельных конструкций, а именно ограждение ложа второго яруса должно быть высотой не менее 25 см, расстояние между ярусами должно обеспечивать возможность сидения с прямой спиной.

В оздоровительных (спортивно-оздоровительных) лагерях с дневным пребыванием детей допускается использование двух-трехъярусных выдвижных кроватей (из комплекта мебели для групп продленного дня), раскладушек с непрогибающимся ложем.

76. Каждое спальное место в оздоровительных организациях обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (наматрацник, подушка, байковое или шерстяное одеяло) и комплектом постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, два полотенца). Количество постельного белья должно быть достаточным (более двух комплектов на спальное место), чтобы обеспечить его своевременную смену.

В оздоровительных организациях должны быть выделены помещения для хранения чистого и грязного постельного белья, запаса постельных принадлежностей.

77. В игровых следует выделять зоны со спортивным и игровым оборудованием и инвентарем. Места для игр оборудуются шкафчиками для хранения игрушек, настольных игр.

Помещения для работы кружков и игровые оборудуются столами и стульями с учетом обеспечения благоприятных условий для работы.

Запрещается использование вместо стульев табуреток и скамеек.

78. Устройство, оборудование и содержание помещений для работы кружков должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к учреждениям дополнительного образования детей и молодежи.

79. Устройство, оборудование и содержание помещений медицинского назначения должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к организациям здравоохранения, требованиям других нормативных правовых актов Министерства здравоохранения Республики Беларусь.

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

81. Во всех санитарных узлах оздоровительных организаций должны быть педальные ведра, туалетная бумага, жидкое мыло с дозатором (или туалетное мыло), электрополотенца или бумажные салфетки (разовые полотенца) для вытирания рук, урны, ерши для мытья унитазов.

Санитарные узлы в зданиях спальных помещений комплектуются согласно части первой настоящего пункта, а также оборудуются зеркалами, полками для туалетных принадлежностей.

Санитарные узлы для работников пищеблока, медицинских работников комплектуются согласно части первой настоящего пункта, а также антисептиками для рук с дозаторами.

82. К отделке помещений оздоровительных организаций предъявляются следующие требования:

стены, полы и потолки помещений с пребыванием детей, помещений медицинского назначения, пищеблока, в коридорах и холлах должны иметь гладкую поверхность и позволять проводить уборку и дезинфекцию влажным способом;

стены (на высоту не менее 1,6 м от пола) и полы в санитарных узлах (туалетных и умывальных), душевых, процедурном и других лечебных кабинетах, производственных помещениях пищеблока должны быть облицованы керамической глазурованной плиткой (другими материалами с аналогичными характеристиками);

над всеми умывальными раковинами оборудуется фартук из керамической глазурованной плитки на высоту не менее 1,6 м от пола;

потолки в помещениях окрашиваются водостойкими красками.

ГЛАВА 7
ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИЙ И ПОМЕЩЕНИЙ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

83. Территории оздоровительных организаций, за исключением профильных палаточных лагерей, должны содержаться в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций.

Уборка территорий оздоровительных организаций, за исключением профильных палаточных лагерей, должна проводиться ежедневно утром и по мере загрязнения. Мусор, опавшие листья и плоды должны убираться в мусоросборники. В теплое время года при сухой и жаркой погоде должна проводиться поливка территории, увлажнение физкультурно-оздоровительных площадок. В зимнее время ступеньки зданий, площадки и дорожки должны очищаться от снега и льда, посыпаться песком или другими противогололедными средствами.

84. Территория профильных палаточных лагерей должна быть очищена от мусора, сухостоя, валежника, шишек, камней.

После окончания смены непередвижного профильного палаточного лагеря должна быть проведена генеральная уборка территории с вывозом мусора в специально выделенные места сбора твердых бытовых отходов.

85. Мусоросборники и выгребные ямы в оздоровительных организациях должны очищаться при заполнении не более 2/3 объема, при этом мусоросборники должны очищаться и мыться не реже 1 раза в 2 дня.

С целью предупреждения выплода мух в летний период года поверхности выгребов должны ежедневно обрабатываться разрешенными и в соответствии с инструкцией по использованию средствами против личинок насекомых.

86. В оздоровительных организациях, за исключением передвижных профильных палаточных лагерей, для сбора пищевых отходов должны быть выделены отдельные специальные емкости, которые после заполнения не более чем на 2/3 объема должны очищаться и тщательно промываться с применением моющих средств и средств дезинфекции, ополаскиваться горячей водой и просушиваться.

Сбор и временное хранение пищевых отходов осуществляются в специальных холодильных камерах для пищевых отходов или контейнерной площадке, вывоз – не реже 1 раза в день.

87. На песок, завозимый в песочницы, должны быть данные о содержании в нем радионуклидов, солей тяжелых металлов. Перед игрой песок слегка увлажняется, периодически перелопачивается, загрязненный песок заменяется свежим. На ночь песочницы должны закрываться крышками.

Территориальными учреждениями, осуществляющими госсаннадзор, выборочно проводится анализ песка на содержание яиц гельминтов.

88. На территориях оздоровительных организаций не должно быть безнадзорных животных.

89. Помещения оздоровительных организаций должны содержаться в чистоте – подлежать ежедневной влажной уборке с применением моющих средств, а санитарных узлов – с применением моющих средств и средств дезинфекции.

Уборка помещений должна проводиться по мере необходимости, но не реже:

спальных помещений – двух раз в день (оптимально после ночного и дневного сна);

обеденного зала и производственных помещений пищеблока – после каждого приема пищи;

помещений для занятий физической культурой и спортом – после каждого занятия;

умывальных и санитарных узлов с мытьем санитарно-технического оборудования – по мере их загрязнения, но не реже двух раз в день;

остальных помещений – одного раза в день.

90. Уборочный инвентарь должен использоваться по назначению (для каждого отряда, для группы помещений, коридоров, спортивного зала, обеденного зала, для каждого производственного цеха в пищеблоке и т.п.), соответственно маркироваться и храниться в чистом виде в специальных шкафах или помещениях. При этом используемая для уборки хозяйственная ветошь (салфетки) и емкости должны быть раздельными для уборки пола и выше пола.

Весь уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами.

Санитарные узлы убирают специально выделенным инвентарем (ветошь или хозяйственные салфетки, ведра, щетки) с яркой маркировкой, который хранят отдельно от остального уборочного инвентаря – в санузлах или специально выделенных помещениях.

Стены, полы в надворных туалетах, уборных моются с использованием шлангов, щеток.

91. В местах общего пользования (обеденный зал, санитарные узлы, умывальные, душевые) и в помещениях пищеблока в конце рабочего дня уборку проводят с использованием средств дезинфекции. Дезинфекции в конце рабочего дня подлежат также наружные поверхности производственных столов, торгово-технологического и холодильного оборудования в пищеблоке, резиновые коврики в душевых, ерши для унитазов.

92. Электросветильники должны очищаться по мере загрязнения.

93. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты, систематически очищаться от пыли.

94. Перед началом, по окончании смены и по эпидемическим показаниям должна проводиться генеральная уборка всех помещений – мытье полов, стен, осветительной арматуры, дверей с применением моющих средств и средств дезинфекции.

Генеральная уборка помещений пищеблока должна проводиться не реже одного раза в неделю.

95. В используемых для размещения детей туристских, военных и других палатках должны быть порядок и чистота. Ежедневно днище палатки должно очищаться влажным способом. После уборки должно проводиться проветривание палаток.

Постельные принадлежности и спальные мешки проветриваются и встряхиваются от пыли вне палатки.

96. В образовательно-оздоровительных центрах содержание помещений учебного здания (блока учебных помещений) должно соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к учреждениям общего среднего образования.

97. Содержание помещений плавательного бассейна должно соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к плавательным бассейнам и аквапаркам.

98. В оздоровительных организациях с целью предупреждения наличия грызунов, тараканов, мух и других видов синантропных насекомых предусматривается следующее:

нижняя часть наружных дверей складов пищеблока на высоту не менее 30 см обивается железом;

окна подвальных помещений закрываются металлической сеткой (решеткой);

окна в помещениях пищеблока, прачечной, спальных помещениях засетчиваются.

99. В оздоровительных организациях дезинфекция, дезинсекция и дератизация проводятся в соответствии:

с санитарными нормами и правилами, устанавливающими порядок осуществления дезинфекционной деятельности;

с нормативными правовыми актами, регламентирующими дезинфекционную, дезинсекционную и дератизационную деятельность.

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия должны проводиться в отсутствие детей (перед открытием оздоровительного сезона, в период между сменами).

100. При выборе средств дезинфекции предпочтение отдается малотоксичным моюще-дезинфицирующим средствам на основе катионных поверхностно-активных веществ. Средства дезинфекции, содержащие альдегиды и фенолы, препараты из группы окислителей на основе активного хлора и кислорода, в оздоровительных организациях применяют ограниченно – для обработки санитарно-технического оборудования.

101. Безопасность используемых в оздоровительной организации моющих средств, в том числе для мытья посуды, и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации.

Моющие средства, в том числе для мытья посуды, и средства дезинфекции должны храниться в таре (упаковке) производителя в недоступных для детей местах.

102. Изделия медицинского назначения, в том числе связанные с нарушением целостности кожных покровов и слизистых, используют только стерильными или одноразовыми из стерильной упаковки. Осмотр и уход за кожными покровами, ротовой полостью, носом, глазами должен проводиться ватными тампонами или ватно-марлевыми салфетками, индивидуальными шпателями.

Режимы дезинфекции изделий медицинского назначения, предстерилизационной очистки и стерилизации должны соответствовать нормативным правовым актам, устанавливающим к ним требования.

103. Одеяла, подушки в оздоровительных организациях подвергаются не реже 1 раза в год (преимущественно по окончании летнего сезона) химической чистке, в период между сменами – просушиваются и выколачиваются.

104. Смена постельного белья, полотенец в оздоровительных организациях проводится по мере загрязнения, но не реже чем один раз в 7 календарных дней, чехлов на наматрацники – после каждого заезда детей.

Не реже одного раза в 7 дней должна проводиться организованная помывка детей.

105. К мытью посуды в пищеблоках оздоровительных организаций предъявляются следующие требования:

105.1. мытье посуды (столовой – тарелки, чашки, столовых приборов, кухонной посуды и кухонного инвентаря) проводится после каждого приема пищи механическими моечными машинами или ручным способом с использованием моющих средств в соответствии с инструкциями по их использованию;

105.2. для мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря предусматривается установка двух производственных ванн.

Для мытья столовой посуды и столовых приборов предусматривается, в том числе при наличии посудомоечной машины, установка пяти моечных производственных ванн (двух – для чашек, трех – для столовой посуды и столовых приборов).

Моечные ванны должны быть промаркированы, пролитрованы с наружной стороны, укомплектованы пробками пластмассовыми или металлическими, иметь воздушные разрывы не менее 20 мм от верхней приемной воронки в местах присоединения к канализации. Ванны для ополаскивания посуды оборудуются специальными решетками и гибкими шлангами с душевыми насадками;

105.3. тарелки после механической очистки от остатков пищи:

промываются в первой моечной производственной ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств;

моются во второй моечной производственной ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств в два раза меньше, чем в первую моечную ванну;

ополаскиваются в третьей моечной производственной ванне горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;

105.4. чашки после механической очистки от остатков пищи промываются в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств, затем ополаскиваются во второй ванне горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;

105.5. столовые приборы моют после мытья столовой посуды с использованием первой и третьей моечных ванн. После механической очистки от остатков пищи столовые приборы промывают в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств, затем ополаскивают в третьей ванне горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;

105.6. пищеварочные котлы и мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки и другое) очищают от остатков пищи и моют в горячей воде (45–50 °С) с добавлением моющих средств с помощью щеток с ручкой, затем ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65 °С;

105.7. после мытья:

пищеварочные котлы и деревянный кухонный инвентарь просушивают на специальных металлических стеллажах, кассетницах, столовую посуду – на специальных полках или решетках с поддонами;

чистые разделочные доски, ножи хранят непосредственно на рабочих местах, поставленными на ребро в металлических кассетницах, либо в подвешенном состоянии;

столовые приборы, металлический кухонный инвентарь и детали торгово-технологического оборудования просушивают в сушильных шкафах или прокаливают в жарочных шкафах в течение 2–3 минут;

сухие столовые приборы хранят в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических кассетах, которые должны ежедневно промываться. Хранение столовых приборов навалом на стеллажах или подносах запрещается;

подносы после каждого использования должны протираться чистыми салфетками, а в конце дня промываться горячей водой с добавлением моющих средств;

105.8. салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для протирания столов после использования промываются под проточной водой с добавлением моющего средства, высушиваются и хранятся в закрытых промаркированных емкостях. В конце дня салфетки или щетки кипятят в течение 15 минут. Допускается использование одноразовой ветоши.

106. Обеденные и производственные столы моются после каждого приема и приготовления пищи теплой водой с использованием моющих средств специально выделенными хозяйственными салфетками.

107. К мытью посуды в профильных палаточных лагерях предъявляются следующие требования:

107.1. для мытья посуды используют не менее 3 промаркированных емкостей;

107.2. режим мытья посуды включает следующий порядок:

мытье чашек и столовых приборов в теплой воде (в первой емкости) с добавлением моющих средств с последующим ополаскиванием в теплой воде (во второй емкости);

мытье тарелок с использованием моющих средств в теплой воде (в первой емкости), ополаскивание (во второй емкости), повторное ополаскивание горячей водой (в третьей емкости), просушивание на решетках;

по мере необходимости (после мытья 30 единиц столовой посуды или столовых приборов) проводится смена воды в емкостях;

107.3. кухонная посуда и кухонный инвентарь моются в последнюю очередь с использованием моющих средств теплой водой с последующим ополаскиванием;

107.4. для мытья посуды используются губки, салфетки, щетки, которые после каждого использования промываются в теплой воде с моющим средством, ополаскиваются в теплой воде и просушиваются. Допускается использование одноразовой ветоши.

108. В профильных палаточных лагерях с использованием полевой кухни, при приготовлении пищи на костре или привозном горячем питании целесообразно использование либо индивидуальной, либо одноразовой посуды, либо использование индивидуальных термоконтейнеров. При этом повторное использование одноразовой посуды запрещается.

109. Работники пищеблока обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения. Для работников производственных цехов смена санитарной одежды производится не реже 1 раза в день. Запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду;

при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с применением моющих средств и антисептиков;

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в организацию здравоохранения для лечения;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать санитарную одежду булавками;

не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи разрешается в специально отведенном помещении или в обеденном зале в отдельное от детей время, курение – за пределами территории оздоровительной организации);

при нарезке готовых пищевых продуктов, выдаче и порционировании блюд использовать одноразовые перчатки, смена которых должна производиться после каждого применения.

110. Все работники пищеблоков оздоровительных организаций, а также работники профильных палаточных лагерей, занятые приготовлением пищи, должны ежедневно перед началом работы регистрировать данные о состоянии своего здоровья и об отсутствии острых кишечных инфекций у членов их семей в журнале «Здоровье» по форме согласно приложению 7 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Контроль за ведением журнала «Здоровье» и периодический осмотр на отсутствие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока осуществляет медицинский работник оздоровительной организации (медицинская сестра-диетолог, врач-диетолог) или лицо, его

заменяющее, а в профильных палаточных лагерях – медицинский работник лагеря или лицо, ответственное за питание.

Работники с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, с катарами верхних дыхательных путей или при подозрении на заболевание к работам по приготовлению пищи и другим работам в пищеблоке не допускаются.

ГЛАВА 8
ТРЕБОВАНИЯ К РЕЖИМУ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

111. Распорядок дня в оздоровительной организации должен предусматривать:

максимальное пребывание детей на открытом воздухе;

проведение рекреационных, физкультурно-оздоровительных, спортивных, культурно-массовых мероприятий; организацию экскурсий, походов, игр;

организацию питания через 3,5–4 часа и послеобеденный (дневной) сон длительностью 1,5 часа;

достаточную продолжительность ночного сна.

Распорядок дня разрабатывается с учетом возраста детей, режима работы оздоровительной организации (с круглосуточным или дневным пребыванием детей), сезона года.

Примерный распорядок дня в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей, оздоровительной организации с круглосуточным пребыванием детей, оздоровительном лагере труда и отдыха – согласно приложению 8 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Распорядок дня в профильном палаточном лагере должен предусматривать продолжительность сна не менее 8,5–9,0 часа, 4–5-разовое питание.

Распорядок дня в образовательно-оздоровительном центре в период учебного года должен предусматривать организацию образовательного процесса в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для учреждений общего среднего образования.

Распорядок дня в спортивно-оздоровительном лагере должен быть составлен с учетом построения учебно-тренировочного процесса.

112. Оздоровительные (спортивно-оздоровительные) лагеря с дневным пребыванием детей обеспечивают:

пребывание детей до 16.00 или до 18.00;

организацию трехразового питания;

организацию послеобеденного дневного сна для детей 1–4-х классов и детей с ослабленным здоровьем, отдыха (занятия по интересам) для другой категории детей.

Допускается не организовывать дневной сон:

в оздоровительных (спортивно-оздоровительных) лагерях с дневным пребыванием детей с продолжительностью оздоровления до 6 дней;

в спортивно-оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей, размещаемых на базе специализированных учебно-спортивных учреждений, средних школ – училищ олимпийского резерва, спортивных сооружений.

113. Продолжительность просмотра телепередач в оздоровительной организации может предусматриваться не более 1,5 часа в день для детей в возрасте от 6 до 10 лет и не более 2,5 часа – для детей в возрасте от 10 до 18 лет.

114. В образовательно-оздоровительных центрах организация образовательного процесса должна соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования для учреждений общего среднего образования.

Домашние задания в процессе обучения не задаются.

Допускается сокращение длительности уроков (занятий) с 45 минут до 40 минут.

115. Формы физкультурно-оздоровительной работы с детьми согласовываются с медицинским работником оздоровительной организации и предусматривают следующие мероприятия:

утреннюю гимнастику;

занятия физической культурой в кружках, секциях;

обучение плаванию;

прогулки с играми на местности, экскурсии и походы;

спортивные соревнования и спортивные праздники.

При проведении физкультурно-оздоровительных мероприятий с детьми в туристском лагере с использованием палаток максимально используются имеющиеся вблизи спортивные сооружения.

116. Для занятий физической культурой дети в зависимости от состояния здоровья распределяются на основную, подготовительную и специальную медицинские группы.

Детям основной медицинской группы разрешается участвовать во всех физкультурно-оздоровительных мероприятиях без ограничения в соответствии с их возрастом.

Дети, отнесенные по состоянию здоровья к подготовительной и специальной медицинским группам, могут участвовать в физкультурно-оздоровительных мероприятиях только с учетом рекомендаций врача и уровня физической подготовленности.

Примерные сроки возобновления участия детей в физкультурно-оздоровительных мероприятиях после острых заболеваний определяет врач оздоровительной организации.

117. С первых дней функционирования смены оздоровительной организации проводится закаливание детей.

При выборе методики закаливания необходимо учитывать данные о состоянии здоровья детей, наличие соответствующих условий для проведения закаливающих процедур. В условиях оздоровительной организации максимально используются воздушные и водные закаливающие процедуры.

118. Воздушные ванны проводятся во время проведения на открытом воздухе физкультурно-оздоровительных мероприятий, при занятии общественно полезным трудом.

В летний период:

на прогулке дети должны быть обеспечены питьевой кипяченой охлажденной или питьевой водой в промышленной расфасовке. Обязательно использование головных уборов;

солнечные ванны назначаются детям после окончания периода адаптации и приема воздушных ванн и проводятся в утренние или послеобеденные часы на пляже или специальных площадках (соляриях), защищенных от ветра;

купание детей в водоеме организуется в специально отведенных оборудованных местах, соответствующих требованиям пунктов 36–38 настоящих Санитарных норм и правил, в утренние или послеобеденные часы.

Прием солнечных ванн и купание детей проводятся в соответствии с требованиями согласно приложению 9 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

119. При проведении оздоровительных походов, передвижении в туристском лагере (далее, если не предусмотрено иное, – поход) с детьми необходимо руководствоваться Инструкцией об организации участия обучающихся учреждений образования в туристских походах и экскурсиях, утвержденной постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 17 июля 2007 г. № 35а (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2007 г., № 188, 8/16904).

120. Примерные перечни личного (индивидуального) снаряжения и снаряжения коллективного пользования в профильном палаточном лагере (походе) представлены согласно приложениям 10 и 11 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Масса личного снаряжения не должна превышать:

для детей в возрасте от 7 до 9 лет – не более 2 кг;

в возрасте от 10–12 лет – 2,5 кг;

в возрасте от 13–14 лет – 3–3,5 кг;

в возрасте от 15–17 лет – 4–4,5 кг.

Масса рюкзака без снаряжения не должна превышать 1 кг.

При передвижении детей в профильном палаточном лагере передвижном следует предусмотреть использование автотранспорта для доставки крупногабаритного снаряжения.

121. До начала похода инструкторами по туризму (по физической культуре) обследуются маршруты и остановки с уточнением сведений об источниках питьевого

водоснабжения, наличии на пути следования организаций здравоохранения, отделений связи, магазинов, мест купания. Затем оформляется маршрутный лист по установленной форме.

Исключаются походы в эндемичные по зоонозным инфекциям районы.

За подготовку к походу, безопасность и охрану здоровья детей во время похода отвечает руководитель похода.

122. Все участники похода должны быть осмотрены и допущены к походу медицинским работником.

За 1–2 дня до отправления детей в поход маршрутный лист подписывается медицинским работником оздоровительной организации.

Руководитель похода или педагоги, участвующие в походе, должны обладать навыками по оказанию первой медицинской помощи. Оптимально участие в походе медицинского работника.

Каждая группа детей в походе передвигается в сопровождении не менее двух педагогов.

123. Продолжительность оздоровительных походов для детей в возрасте от 7 до 9 лет не должна превышать один день, протяженность – 4–5 км.

Продолжительность оздоровительных походов для детей старше 10 лет должна быть не более двух дней, протяженность – от 8 до 10 км в день.

Скорость передвижения во время оздоровительных походов устанавливается не более 3 км/ч с перерывами на отдых (10–15 минут) через каждые 45–50 минут ходьбы.

124. Передвижение детей в профильных палаточных лагерях должно быть организовано с соблюдением следующих требований:

124.1. передвижение детей должно быть равномерным со скоростью не более 5 км/ч. В зависимости от рельефа местности и погодных условий скорость передвижения может быть уменьшена;

124.2. длительность маршрута передвижения должна быть не более 20 км в день для детей 12–15 лет, 25 км – для детей 16–18 лет;

124.3. через 10–15 минут после начала передвижения может быть организован первый привал (для подгонки ремней рюкзаков и другого), затем через каждые 40 минут организуются малые привалы длительностью не менее 15 минут;

124.4. большой привал длительностью 2–3 часа организуется на обед и отдых. Прием пищи заканчивается не позднее чем за 30 минут до начала передвижения;

124.5. во время малых привалов проводится самоконтроль частоты сердечных сокращений (по окончании движения и затем через 3–4 минуты).

125. Общественно полезный труд детей в оздоровительных организациях организуется с учетом состояния здоровья, индивидуальных и физических особенностей каждого ребенка.

Дети в оздоровительных организациях могут заниматься следующими видами общественно полезного труда:

уборка постелей, сервировка обеденного стола и уборка посуды со стола, сбор веток, шишек на территории (с 6 лет);

ухаживание за комнатными растениями, влажная уборка пыли в помещениях, ремонт книг в библиотеке (проклейка, ремонт переплетов) (с 8 лет);

работы по уборке и благоустройству территории (озеленение, уход за цветниками и газонами) (с 10 лет);

уборка спальных помещений (мытье подоконников, протирание панелей) (с 13 лет);

дежурство в столовой: сервировка обеденных столов (расстановка посуды, хлебниц, столовых приборов, салфеток, подача на столы порционных холодных блюд) (с 12 лет); подача на столы порционных горячих блюд (с 14 лет).

При уборке территории и помещений должен применяться инвентарь, соответствующий возрасту детей.

126. Продолжительность общественно полезного труда для детей в оздоровительных организациях не должна превышать:

в возрасте от 6 до 9 лет – 1 час в день;

в возрасте от 10 до 13 лет – 1,5 часа в день;

в возрасте от 14 лет и старше – 2 часа в день.

Допустимые величины подъема тяжестей – не более 3 кг для детей в возрасте от 8 до 10 лет, 4 кг – от 11 до 12 лет, 6 кг – от 13 до 14 лет.

127. Запрещается привлекать детей в оздоровительных организациях к работам:

опасным для жизни и здоровья (мытье окон, протирание электросветильников, обслуживание котельных, работы по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, связанные с использованием ядохимикатов);

опасным в эпидемическом отношении (уборка санитарных узлов, мест общего пользования – лестничных площадок, пролетов и коридоров; уборка и вывоз пищевых отходов, мусора, нечистот);

к ряду работ на пищеблоке (приготовление пищи, резка хлеба и гастрономических изделий, мытье посуды, обеденных столов, пола в обеденном зале и производственных помещениях пищеблока, розлив (порционирование) готовой пищи, кроме самообслуживания за своим столом);

детей младше 14 лет – к работам, связанным с большой физической нагрузкой (мытье полов, переноска и передвижение значительных тяжестей, распилка дров, стирка постельного белья).

128. В ЛТО трудовая деятельность детей должна быть организована с учетом следующих требований:

128.1. продолжительность труда предусматривается:

для детей в возрасте 14–16 лет – 23 часа в неделю (4 часа 36 минут в день);

для детей в возрасте 16 лет и старше – 35 часов в неделю (7 часов в день);

128.2. труд детей в возрасте 14–16 лет в ЛТО организовывается, как правило, в первую половину дня. Запрещается организация труда детей в вечернее (позже 20 часов) и ночное время, а также в выходные дни, государственные праздники и праздничные дни;

128.3. нормы выработки труда детей должны исходить из почасовой (а не дневной) нормы выработки взрослых рабочих и составлять для детей в возрасте 14–15 лет – 60 %, 16–17 лет – 75 % нормы выработки взрослых. В случае повышенной засоренности полей, неблагоприятных метеорологических условий, при наиболее трудоемкой работе (окапывание приствольных кругов фруктовых деревьев, переноска тяжестей и другое) нормы выработки должны быть снижены на 20–30 %;

128.4. при определении вида работ необходимо руководствоваться:

постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 27 июня 2013 г. № 67 «Об установлении списка работ, на которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет» (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 21.08.2013, 8/27770);

постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 октября 2010 г. № 134 «Об установлении предельных норм подъема и перемещения несовершеннолетними тяжестей вручную» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., № 263, 8/22875);

постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 15 октября 2010 г. № 144 «Об установлении перечня легких видов работ, которые могут выполнять лица в возрасте от четырнадцати до шестнадцати лет» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., № 274, 8/22916).

129. Запрещается организовывать труд детей в ЛТО:

в местах размещения временных и стационарных складов для хранения химических средств защиты растений и минеральных удобрений, ближе 5 километров от мест обработки ядохимикатами и пестицидами полей до истечения допускаемого «срока выхода». Сбор урожая с использованием ручного труда детей может проводиться только на полях, обработанных в текущем году пестицидами третьего-четвертого классов опасности, после проведения исследований на фактическое содержание остаточных количеств пестицидов в почве и растениях, подтвержденных руководителем хозяйства;

в условиях превышения допустимых уровней звука (70 дБА, что соответствует предельному спектру 65 дБА) на рабочих местах и на территории, где они работают;

на открытом воздухе в неблагоприятных метеорологических условиях (осадки, температура воздуха ниже –10 °С или выше +25 °С).

130. К трудовой деятельности в ЛТО дети допускаются после прохождения вводного инструктажа и инструктажа на рабочем месте по охране труда, включающих вопросы охраны жизни и здоровья, соблюдения режима работы, личной гигиены, оказания первой помощи и другое.

131. Дети в ЛТО во время работы должны обеспечиваться при необходимости спецодеждой, обувью, производственным инвентарем и средствами индивидуальной защиты.

На сельскохозяйственных полях дети должны работать в головных уборах, для перерывов следует оборудовать места, защищенные от прямых солнечных лучей.

132. Темп и ритм работы детей в ЛТО определяется возрастными, индивидуальными особенностями, а также уровнем трудовых навыков и умений детей.

Через каждые 45–50 минут работы необходимо устраивать 10–15-минутные перерывы для отдыха, перемены положения тела, производственной гимнастики, включая корригирующие упражнения для снятия утомления.

В середине рабочего дня должен устраиваться перерыв для приема пищи и отдыха продолжительностью не менее 60 минут. Расстояние от места работы до места приема пищи и отдыха детей должно предусматриваться не более 50 м.

133. При работах на расстоянии более 2 км от места размещения ЛТО должна быть обеспечена доставка детей на работу и обратно автотранспортом.

ГЛАВА 9
ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКЕ, ПРИЕМУ И ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

134. Питание детей в оздоровительных организациях может быть организовано в разных формах:

134.1. питание организуется преимущественно на базе пищеблоков по месту размещения оздоровительной организации;

134.2. в оздоровительных (спортивно-оздоровительных) лагерях с дневным пребыванием детей питание может осуществляться в близрасположенных (оптимальное расстояние не более 500 м) субъектах хозяйствования, оказывающих услуги общественного питания, при их соответствии настоящим Санитарным нормам и правилам и санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к объектам общественного питания. При этом должен быть выделен отдельный обеденный зал (участок) для детей или прием пищи организовывается в свободное от обслуживания посетителей время в соответствии с графиком. Пища для детей должна готовиться отдельно от пищи для посетителей;

134.3. в отдельных случаях (ЛТО, непередвижной профильный палаточный лагерь и другие малочисленные оздоровительные лагеря) может быть организовано привозное горячее питание с использованием для его доставки термоконтейнеров. При этом необходимо соблюдение правил транспортировки готовой пищи, сроков ее хранения, обеспечение условий для подогрева пищи, а также обеспечение условий для приема пищи и мытья посуды согласно требованиям подпункта 59.13 пункта 59, пунктов 107, 108 настоящих Санитарных норм и правил;

134.4. в профильных палаточных лагерях может использоваться полевая кухня или пища может готовиться на костре при условии выполнения требований подпункта 59.13 пункта 59, пунктов 107, 108 настоящих Санитарных норм и правил.

135. Размещение помещений и торгово-технологического оборудования в пищеблоке оздоровительной организации должно обеспечивать исключение встречных потоков сырого и готового продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – пищевые продукты), грязной и чистой посуды.

136. Для обработки и хранения пищевых продуктов в пищеблоке устанавливаются:

торгово-технологическое оборудование на электропитании. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов должно использоваться раздельное торгово-технологическое оборудование;

холодильное оборудование для хранения пищевых продуктов;

производственные столы (цельнометаллические, с покрытием из нержавеющей стали или дюралюминия и другие). Для обработки сырого мяса, птицы и рыбы допускается

использование производственных столов, покрытых оцинкованным железом и с закругленными углами, для разделки теста – деревянных;

производственные ванны, предусматривающие при их установке подводку холодной и горячей воды через смесители, воздушные разрывы в местах присоединения к канализации не менее 20 мм от верхней приемной воронки;

стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря, конструкция, используемые материалы и размещение которых должны позволять проводить влажную уборку и дезинфекцию.

Производственные столы и производственные ванны должны быть промаркированы согласно назначению.

Торгово-технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно, его исправность в оздоровительных организациях с круглосуточным пребыванием детей сезонного функционирования перед открытием подтверждается соответствующим документом, выданным специализирующейся по ремонту оборудования организацией.

137. Для разделки пищевых продуктов в пищеблоках используются разделочные ножи и доски. Разделочные доски используются из твердых пород дерева гладко выструганные, без щелей и зазоров, разделочные ножи – из нержавеющей стали.

Разделочные ножи и доски, а также кухонная посуда должна использоваться по назначению в соответствии с маркировкой: «СМ» – сырое мясо, «ВМ» – вареное мясо, «СР» – сырая рыба, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «СО» – сырые овощи, «КО» – квашеные овощи, «Х» – хлеб, «МГ» – мясная гастрономия, «Сельдь», «Зелень», «Салат».

В пищеблоке должны быть раздельные весы для взвешивания готовых блюд, сырых и готовых пищевых продуктов.

Кухонная посуда для приготовления пищи используется в соответствии с маркировкой: «Супы», «Вторые блюда», «Напитки», «Салат».

Способ нанесения маркировки должен обеспечивать прочность надписи, возможность гигиенической очистки и мытья.

Разделочные ножи и доски, кухонная посуда закрепляются за каждым производственным помещением пищеблока. Разделочные ножи и доски хранят в специальных металлических кассетах на рабочих местах поваров.

138. При организации питания в оздоровительных организациях используется:

столовая (фаянсовая, фарфоровая, стеклянная и другая) посуда;

столовые приборы (из нержавеющей стали);

кухонный инвентарь (деревянный, из нержавеющей стали и другой);

кухонная посуда (из нержавеющей стали, алюминиевая, эмалированная, чугунная и другая).

Алюминиевая кухонная посуда может использоваться только для приготовления и временного (не более 1 часа) хранения пищи.

Также может использоваться пластмассовая посуда для временного хранения сырых пищевых продуктов, хранения сухих пищевых продуктов, в качестве столовой посуды одноразового использования.

139. В оздоровительных организациях использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью, а также столовой посуды и столовых приборов из алюминия запрещается.

Запрещается использование ломаного кухонного инвентаря, а также деревянного с трещинами и заусеницами.

Не допускается использование деформированных подносов.

140. Столовая посуда и столовые приборы должны подаваться для раздачи пищи в сухом виде.

Количество столовой посуды и столовых приборов в использовании должно быть не менее чем число посадочных мест в обеденном зале. Должен предусматриваться достаточный запас столовой посуды и столовых приборов, разделочных ножей и досок, кухонного инвентаря для обеспечения их своевременной замены.

При организации питания в две посадки количество столовой посуды и столовых приборов должно более чем в 2 раза превышать количество посадочных мест в обеденном зале.

В оздоровительной организации должен быть запас одноразовой столовой посуды и столовых приборов на период карантинных и других чрезвычайных ситуаций (из расчета не менее чем на два дня по количеству питающихся), для походов, для организации питьевого режима.

141. Обеденные залы оборудуются столами на 4–6–10 мест и стульями или табуретами. При расстановке столов следует соблюдать расстояния:

между столами и участком раздачи пищи или окном (дверью) для приема грязной посуды – 150–200 см;

между рядами столов – 100–150 см;

между столами и стеной – 40–60 см.

Возле посудомоечной устанавливаются столы для сбора грязной посуды, подносов.

Столы должны иметь гигиеническое покрытие, устойчивое к действию моющих средств и средств дезинфекции.

142. К транспортировке пищевых продуктов в оздоровительные организации предъявляются следующие требования:

142.1. транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить специальными транспортными средствами в условиях, обеспечивающих сохранность пищевых продуктов и предотвращающих их загрязнение, при строгом соблюдении товарного соседства сырых и готовых пищевых продуктов;

142.2. транспортные средства, предназначенные для перевозки пищевых продуктов, должны подвергаться мойке и дезинфекции по мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц;

142.3. транспортировка овощей должна проводиться отдельно от других пищевых продуктов;

142.4. транспортировка особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов проводится:

изотермическим или охлаждаемым транспортом с соблюдением температурных режимов транспортировки;

в таре производителя либо закрытой маркированной таре поставщика;

142.5. тара должна использоваться строго по назначению, после использования промываться горячей водой с использованием моющих средств, высушиваться и храниться в местах, недоступных загрязнению;

142.6. при погрузке и выгрузке пищевых продуктов следует использовать санитарную одежду (халат, колпак, рукавицы);

142.7. при транспортировке пищевых продуктов запрещается перетаривание молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости.

143. Поступающие в пищеблок пищевые продукты должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов, должны сохраняться в пищеблоке до окончания реализации пищевых продуктов.

144. Не допускаются к приему в пищеблок и использованию в питании детей оздоровительной организации:

пищевые продукты без документов, удостоверяющих их качество и безопасность;

мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства;

непотрошеная птица;

мясо и яйца водоплавающей птицы (утиные, гусиные);

субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени;

паштеты мясные;

сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

куриные яйца из инкубатора (миражные), яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также яйца из организаций сельскохозяйственного назначения, неблагополучных по сальмонеллезам;

закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, в маринаде или в желе, консервы-паштеты, рыбо-растительные консервы, шпроты и другие);

закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных);

консервы с нарушением герметичности, бомбажем, деформированные;

острые соусы, кетчупы, маринованные овощи с использованием столового уксуса;

свиное сало, кулинарные жиры (маргарин) и другие гидрогенизированные жиры;

кофе натуральный;

тонизирующие, в том числе энергетические напитки;

газированные напитки;

жевательная резинка;

чипсы, острые сухарики;

грибы;

крупа, мука, сухофрукты и другие пищевые продукты, поврежденные амбарными вредителями;

овощи, фрукты и ягоды с признаками гниения;

пищевые продукты с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности, особо скоропортящиеся и скоропортящиеся пищевые продукты на истечении срока годности.

145. Пищевые продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды.

Сроки годности, условия хранения пищевых продуктов должны соблюдаться в соответствии:

с установленными сроками годности и условиями хранения согласно государственным стандартам, техническим условиям или технологической документации (рецептура, техническое описание) на конкретное наименование пищевого продукта;

с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для проведения государственной санитарно-гигиенической экспертизы сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации.

146. Не допускается совместное хранение:

сырых пищевых продуктов или полуфабрикатов с готовыми пищевыми продуктами и кулинарными изделиями. При наличии одной холодильной камеры, а также в холодильнике суточного запаса пищевых продуктов допускается совместное хранение сырых и готовых продуктов, скоропортящихся пищевых продуктов с соответствующим разграничением;

пищевых продуктов с непищевыми товарами, моющими средствами и средствами дезинфекции, тарой;

испорченных пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами.

147. Складские помещения должны быть оборудованы термометрами для контроля температурного режима.

Особо скоропортящиеся и скоропортящиеся продукты должны храниться в условиях холода (холодильные камеры, холодильники) при температуре от +2 °С до +6 °С.

Холодильные камеры оборудуются стеллажами, легко поддающимися мойке, оснащаются устройствами для сбора конденсата и приборами контроля за температурным режимом, маркируются соответственно назначению.

148. Сырые мясные и рыбные пищевые продукты (охлажденные или замороженные), в том числе полуфабрикаты, субпродукты, хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое) хранятся в таре производителя или в транспортной маркированной таре либо подвешенными на крючья.

149. Яйца хранят в промышленной таре на подтоварниках в сухих прохладных помещениях при температуре не выше +20 °С или в холодильном оборудовании для сырой продукции. Не допускается хранение яиц рядом с готовой продукцией.

150. Масло сливочное хранится на полках в промышленной упаковке или брусками, завернутыми в пергамент.

Сыры крупнобрусковые хранятся на чистых деревянных стеллажах без тары, мелкобрусковые – на полках в таре или на чистых деревянных настилах. При укладывании брусков сыра один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры.

Молочная продукция (сметана, творог, молоко, кефир и другое) хранится в потребительской или транспортной таре предприятия-изготовителя.

151. Сильно пахнущие продукты (сельдь, специи) хранятся отдельно от остальных продуктов.

152. Сыпучие продукты хранят в сухом помещении в чистых ларях или емкостях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола и 30 см от стены.

Для контроля температурно-влажностного режима складские помещения оборудуются термометрами и психрометрами.

153. Хлеб должен храниться раздельно ржаной и пшеничный на специальных полках или в шкафах. Дверцы в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции, расстояние нижней полки от пола должно быть не менее 35 см.

При ежедневной уборке мест хранения хлеба крошки необходимо сметать специальными щетками и тщательно протирать полки 1%-м раствором столового уксуса.

154. При хранении овощей, фруктов и ягод должны соблюдаться следующие требования:

свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся в сухом, темном вентилируемом помещении или овощехранилище или в холодильной камере (холодильнике) при температуре от +1 °С до +10 °С;

в овощехранилище картофель и овощи закладываются слоем не более 1,5 м, свежая капуста хранится на стеллажах, квашеные овощи – в бочках;

допускается хранение картофеля и других корнеплодов, свежей капусты в овощном цехе в течение 3–5 дней;

в целях профилактики распространения острых кишечных инфекций, в том числе иерсиниозной инфекции, загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы свежие) хранятся раздельно от остальной группы овощей, фруктов, ягод и других пищевых продуктов.

Перед загрузкой овощей в овощехранилище проводится его очистка, дезинфекция, ремонт и мероприятия по предупреждению проникновения грызунов.

155. Кладовщик (или лицо, его заменяющее) должен вести журнал по контролю за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, по форме согласно приложению 12 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

156. В профильных палаточных лагерях при приготовлении пищи в условиях полевой кухни или на костре должны соблюдаться следующие требования:

используемые скоропортящиеся продукты могут закупаться только в день их приготовления, должны храниться в сумках-холодильниках при строгом соблюдении товарного соседства;

запрещается использование особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии условий для их хранения;

запрещается хранение пищевых продуктов на земле, совместное хранение сырых и готовых пищевых продуктов, хранение пищевых продуктов с хозяйственными и непищевыми товарами.

ГЛАВА 10
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

157. Питание детей в оздоровительных организациях должно быть организовано на основе примерных двухнедельных рационов.

Примерные двухнедельные рационы для оздоровительных организаций, за исключением профильных палаточных лагерей, разрабатываются медицинским работником оздоровительной организации (медицинская сестра-диетолог, врач-диетолог) совместно с заведующим производством оздоровительной организации или технологом территориального органа управления образованием (или субъекта хозяйствования, оказывающего услуги общественного питания) и утверждаются руководителем оздоровительной организации.

Примерные двухнедельные рационы для детей в профильных палаточных лагерях разрабатываются учредителем лагеря или субъектом хозяйствования, оказывающим услуги общественного питания, и утверждаются руководителем лагеря.

По обращению в органы и учреждения, осуществляющие госсаннадзор, может проводиться государственная санитарно-гигиеническая экспертиза примерных двухнедельных рационов в порядке, определенном законодательством Республики Беларусь в области совершаемых Министерством здравоохранения Республики Беларусь в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей административных процедур.

158. Примерные двухнедельные рационы разрабатываются с учетом возраста детей (для 6–10 лет, 11–13 лет, 14–18 лет, а в спортивно-оздоровительных лагерях – для 6–7 лет, 8–10 лет, 11–13 лет, 14–18 лет) на основе норм физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии согласно санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь.

Примерные двухнедельные рационы должны также разрабатываться с учетом:

норм питания для оздоровительных организаций, разработанных и утвержденных в установленном законодательством порядке с учетом вида и профиля оздоровительной организации, режима пребывания детей (круглосуточное, дневное) (далее – Нормы питания);

сезонности (летне-осенние и зимне-весенние рационы);

рекомендуемого объема (массы) отдельных блюд на один прием согласно приложению 13 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Объем супов может быть уменьшен на 50–100 мл при условии выполнения установленных норм питания.

Примерные двухнедельные рационы разрабатываются на основании утвержденных в установленном порядке сборников технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений общего среднего и профессионально-технического образования, технологических карт блюд диетического питания и других технологических правовых актов.

Для организации питания детей в оздоровительных организациях могут использоваться различные формы обслуживания, в том числе предварительный заказ блюд по меню завтрашнего дня, обслуживание по типу шведского стола и иные.

159. Во время походов используется сухой паек.

Примерный перечень продуктов питания, рекомендуемых при организации питания детей в походах и путешествиях, – согласно приложению 14 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Мясные и рыбные консервы должны использоваться только для приготовления горячей пищи.

160. Основные приемы пищи (завтрак, обед, ужин) в оздоровительных организациях должны предусматриваться через каждые 3,5–4 часа.

В оздоровительных организациях с круглосуточным пребыванием детей (5-разовое питание) на завтрак должно приходиться 20–25 % от общей калорийности суточного рациона, на обед – 30–35 %, на полдник – 10–15 %, ужин – 20–25 %, второй ужин – 5–8 %. В качестве второго ужина должны использоваться кисломолочные напитки, печенье или булочка.

В оздоровительных организациях с дневным пребыванием детей (3-разовое питание):

на завтрак должно приходиться 20–25 % от общей калорийности суточного рациона, на обед – 30–35 %, на полдник – 10–15 % (в сумме – не менее 65 % калорийности суточного рациона).

161. Питание детей в оздоровительных организациях должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления блюд:

не используются острые приправы (хрен, перец, горчица, уксус), а также продукты, их содержащие;

не используются соки и напитки, приготовленные из сухих концентратов;

колбасы вареные, сосиски используются высшего и первого сортов и включаются в меню не более двух раз в неделю;

используется нежирное мясо (говядина первой категории (полуфабрикаты) или телятина; свинина мясная; цыплята-бройлеры, куры или индейка потрошеные первого сорта, субпродукты первой категории – язык, печень, сердце);

используются диетические яйца;

сладости используются преимущественно на основе пектина (зефир, пастила, мармелад);

фруктовые и овощные соки и нектары используются с содержанием соковых веществ не менее 50 %;

для приготовления блюд используется йодированная соль;

для приготовления пищи используется преимущественно варение, тушение, запекание, приготовление блюд на пару.

162. Питание детей в оздоровительных организациях должно быть разнообразным. Не включаются в рационы одноименные блюда и гарниры в течение одного дня, а также в течение двух дней подряд.

Такие пищевые продукты, как молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и коровье, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары), должны входить в рацион ежедневно (с допустимым отклонением ±10 % от Норм питания), другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – 2–3 раза в неделю. При этом Нормы питания по итогам оздоровительной смены должны быть выполнены с допустимым отклонением ±10 % при условии соблюдения норм физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии.

163. В пищеблоке должна быть картотека (или сборник) технологических карт блюд. В технологической карте указываются: раскладка продуктов, используемых для приготовления блюда, их вес в «нетто», масса полуфабриката, выход готового блюда, пищевая и энергетическая ценность, технология приготовления, правила оформления и подачи, органолептические показатели, срок годности и условия хранения блюда.

В случае непоставки тех или иных пищевых продуктов допускается производить их замену с учетом норм взаимозаменяемости пищевых продуктов при приготовлении блюд, изложенных в сборниках технологических карт блюд, согласно пункту 159 настоящих Санитарных норм и правил.

164. В оздоровительных организациях должно быть организовано лечебное (диетическое) питание для нуждающихся в нем детей.

Питание детей, состоящих на лечебном (диетическом) питании, строится в соответствии с нормами физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии и в соответствии с рекомендациями врача по замене тех или других пищевых продуктов с учетом профиля заболевания.

Для детей, находящихся на лечебном (диетическом) питании, составляется отдельный дневной рацион (допускается его оформление в меню-требовании для детей с обычным режимом питания).

Для приготовления диетических блюд должны быть пароварочные кастрюли или специальное торгово-технологическое оборудование.

165. В оздоровительных организациях ежедневно проводится С-витаминизация рационов (супов или напитков) аскорбиновой кислотой согласно установленным Нормам питания. При приготовлении пищи на костре (профильные палаточные лагеря) С-витаминизацию рационов (супов или напитков) целесообразно проводить путем выдачи детям витамина в таблетированной форме.

С-витаминизация рационов должна проводиться медицинским работником оздоровительной организации (медицинская сестра-диетолог, врач-диетолог) или ответственным за питание лицом в порядке, определенном нормативными правовыми актами Министерства здравоохранения Республики Беларусь. В журнале по контролю за качеством готовой продукции (бракеражном) должно указываться витаминизированное блюдо, время витаминизации и количество использованного витамина С.

Витаминизацию компотов рекомендуется проводить после их охлаждения до температуры 12–15 °С перед их раздачей. При витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в крахмальную муку. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

В период получения детьми поливитаминных или витаминно-минеральных комплексов С-витаминизация рациона не проводится, если содержание витамина С в данных комплексах обеспечивает не менее 80 % суточной потребности в нем ребенка.

166. Для организации питьевого режима в оздоровительной организации следует использовать негазированную питьевую воду промышленного производства, расфасованную в емкости, или кипяченую питьевую воду. При организации питьевого режима должна использоваться одноразовая посуда.

Кипяченая вода должна храниться (в холлах спальных корпусов, обеденном зале) в закрытых емкостях с водоразборным краном в течение не более 4 часов.

167. Медицинскими работниками по окончании смены должен проводиться анализ расхода продуктов (в «нетто») по бухгалтерской накопительной ведомости. Целесообразно для своевременной коррекции питания такой анализ проводить 1 раз в 7 дней.

Контроль выполнения Норм питания в профильном палаточном лагере должен осуществляться медицинским работником или ответственным за питание работником лагеря ежедневно.

168. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо выполнять следующие требования:

168.1. пища должна готовиться на каждый прием пищи и реализовываться в течение не более двух часов (в профильных палаточных лагерях – не более одного часа) с момента приготовления. Готовая горячая пища в пищеблоках должна храниться на электроплите или электромармите;

168.2. обработка сырых и готовых пищевых продуктов должна проводиться на разных производственных столах при использовании соответствующих маркировке разделочных досок и ножей;

168.3. птицу, мясо размораживают в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре. Рыбу размораживают в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде (кроме рыбного филе) температурой не выше 12 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли (7–10 г на 1 л);

168.4. замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса, птицы, рыбы запрещается;

168.5. индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой или протирают ветошью;

168.6. овощи, предназначенные для салатов, варят в неочищенном виде. Овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде;

168.7. неочищенные отварные овощи могут храниться не более 6 часов в условиях холода (при температуре от +2 °С до +6 °С), очищенные отварные овощи – не более 2 часов. Очищенные сырые овощи могут храниться в воде не более чем 1,5 часа;

168.8. овощи, фрукты и ягоды, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень – промываться в охлажденной кипяченой воде. Кочаны капусты перед бланшировкой разрезают на 2–4 части. Салаты перед заправкой должны храниться при температуре от +2 °С до +6 °С. Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их выдачей;

168.9. полуфабрикаты из рубленого мяса, птицы, рыбы должны быть обжарены в течение 3–5 минут с двух сторон в нагретом до кипения жире, а затем доведены до готовности в жарочном шкафу при температуре +250 – +280 °С в течение 5–7 минут. Жарка полуфабрикатов может производиться в жарочном шкафу без предварительного

обжаривания на электроплите при температуре +250 – +270 °С в течение 20–25 минут. При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут;

168.10. режим термической обработки блюд с использованием пароконвекторного торгово-технологического оборудования должен соответствовать технической документации;

168.11. при изготовлении супов из вареного мяса или отпуске его с супом измельченное и порционное мясо должно подвергаться вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе или запекание в жарочном шкафу в течение 10 минут при температуре +220 – +250 °С);

168.12. мясной фарш, используемый для начинки пирожков, блинчиков и других мучных изделий, должен изготавливаться из предварительно отваренного или тушеного мяса с последующим обжариванием на противне в течение 5–7 минут;

168.13. яйца должны обрабатываться в мясо-рыбном цехе путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях) – сначала в 1%-м, а затем в 0,5 %-м растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около 30 °С, с последующим ополаскиванием проточной водой. Заносить и хранить в производственных помещениях для готовой продукции необработанные яйца в кассетах запрещается;

168.14. яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды. Смесь для омлета выливают на противень слоем 2,5–3 см и готовят в течение 8–10 минут при температуре в жарочном шкафу +180 – +200 °С;

168.15. творожные запеканки готовят слоем 3–4 см в жарочном шкафу при температуре +180 – +200 °С в течение 20–30 минут;

168.16. сосиски, вареные колбасы после порционирования очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 минут с момента закипания воды;

168.17. кисели, компоты охлаждают в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе;

168.18. гарниры (отварные макаронные изделия, рис) должны промываться только горячей кипяченой водой;

168.19. запрещается переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных напитков, соков (нектаров).

169. При организации питания детей в оздоровительных организациях запрещается:

использование остатков пищи от предыдущего приема, а также пищи, приготовленной накануне;

изготовление сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов; блинчиков с сырым мясом, макарон с мясным фаршем («по-флотски») и рубленым яйцом; студней, зельцев, мясных и рыбных заливных блюд; кондитерских изделий с кремом; кваса; изделий во фритюре; окрошки; паштетов, форшмака из сельди; яичницы-глазуньи; супов и гарниров из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; холодных напитков и морсов (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;

приготовление блюд на костном бульоне (кроме птицы);

использование сырого молока, творога из непастеризованного молока;

использование в крупной (более 1 кг) потребительской таре в натуральном виде без термической обработки пастеризованного молока, творога и сметаны.

В зависимости от имеющихся условий для приготовления пищи, эпидемической ситуации в оздоровительной организации или на территории по предписанию главного государственного санитарного врача административно-территориальной единицы перечень пищевых продуктов и готовых блюд, запрещенных в питании детей, может быть расширен.

170. В оздоровительных организациях при организации питания детей в пищеблоках должен осуществляться производственный, в том числе лабораторный, контроль за качеством и безопасностью питания с учетом санитарных норм и правил, устанавливающих санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов.

Кратность лабораторного контроля, перечень исследуемых показателей качества и безопасности приготавливаемой пищи устанавливаются в программе производственного контроля, разрабатываемой руководителем оздоровительной организации или субъекта предпринимательской деятельности, организующего питание, в порядке, установленном государственным стандартом Республики Беларусь СТБ 1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», утвержденным постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 19 октября 2010 г. № 60 «Об утверждении, введении в действие, изменении и отмене технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации и общегосударственного классификатора Республики Беларусь», и санитарными нормами и правилами, указанными в части первой настоящего пункта.

Выдача готовой пищи в оздоровительных организациях осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной записью в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном журнале) по форме согласно приложению 15 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Бракеражная комиссия в оздоровительной организации, за исключением профильного палаточного лагеря, включает: заведующего столовой или шеф-повара, руководителя оздоровительной организации или его заместителя, ответственного за питание, медицинского работника (медицинская сестра-диетолог, врач-диетолог).

В профильных палаточных лагерях бракераж готовой пищи осуществляется медицинским работником лагеря или лицом, ответственным за питание.

При выявлении нарушений блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков, о чем в бракеражном журнале производится соответствующая запись.

Оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям проб, снятым непосредственно из пищеварочных котлов.

Показатели пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд должны соответствовать технологическим картам, рецептурам, меню-раскладкам, разработанным и утвержденным в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

171. Ежедневно в оздоровительных организациях, за исключением профильных палаточных лагерей, должен осуществляться отбор суточных проб каждого приготовленного блюда.

Отбор суточных проб приготовленных блюд проводится медицинским работником оздоровительной организации (медицинская сестра-диетолог, врач-диетолог) или иным ответственным лицом (заведующий производством, шеф-повар) в стерильные емкости с крышками.

Каждое приготовленное блюдо отбирается в отдельную емкость объемом 200–250 мл. Супы, напитки (сладкие блюда), гарниры (каши, творожное, яичное блюда) отбирают в объеме не менее 100 мл, мясные, рыбные блюда, холодные закуски (салаты) отбирают в объеме не менее 70–100 г. Суточные пробы приготовленных блюд могут отбираться в уменьшенном объеме, но не менее 50 г, если это соответствует выходу приготовленного блюда.

Суточные пробы приготовленных блюд хранят в холодильнике для готовой продукции в течение 24 часов при температуре +2 – +6 °С.

По истечении срока хранения суточные пробы приготовленных блюд утилизируют, емкости тщательно моют с применением разрешенных моющих средств и стерилизуют путем кипячения в течение 15 минут в 2 %-м растворе питьевой соды либо 30 минут без добавления питьевой соды.

Допускается не отбирать суточную пробу приготовленных блюд от партии менее 30 порций.

172. В обеденном зале следует создать обстановку, способствующую эмоционально-положительному состоянию детей. Покрывать стол следует чистой скатертью или использовать салфетки под каждый прибор. Для хлеба следует использовать хлебницу или пирожковую тарелку, для холодных закусок (салатов) – салатники (одно-, многопорционные) или закусочные тарелки. Обязательным является наличие индивидуальных салфеток.

При раздаче пищи горячие блюда должны иметь температуру 50 °С (оптимальная), холодные напитки должны быть комнатной температуры, но не ниже 16 °С, холодные закуски (салаты) – 14–16 °С.

Для раздачи супов рекомендуется использование супниц (на каждый стол), горячих напитков – чайников. Смену блюд необходимо производить по очередности их приема.

ГЛАВА 11
ТРЕБОВАНИЯ К МЕДИЦИНСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ДЕТЕЙ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

173. Количество медицинских работников в оздоровительных лагерях, спортивно-оздоровительных лагерях устанавливается примерными штатными нормативами численности работников оздоровительных лагерей, спортивно-оздоровительных лагерей, утвержденными в соответствии с актами законодательства Республики Беларусь.

174. Оздоровительные организации должны быть обеспечены аптечками первой медицинской помощи медицинского работника студенческого отряда, детских оздоровительных лагерей в соответствии с перечнем вложений согласно приложению 4 к постановлению Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 января 2007 г. № 4 «Об утверждении перечней вложений, входящих в аптечки первой медицинской помощи, и порядке их комплектации» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2007 г., № 68, 8/15904), а также лекарственными и дезинфицирующими средствами, изделиями медицинского назначения и медицинской техники согласно перечню оснащения оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием детей, утвержденному нормативным правовым актом Министерства здравоохранения Республики Беларусь.

175. При заезде детей в оздоровительную организацию медицинские работники изучают медицинские справки о состоянии здоровья, осматривают ребенка на наличие кожных заразных заболеваний и педикулеза. При выявлении кожных заразных или инфекционных заболеваний ребенка направляют в соответствующую организацию здравоохранения, при выявлении педикулеза отправляют ребенка домой для проведения санации или проводят обработку в санитарном блоке медицинского изолятора (при необходимости повторную обработку – через 7 дней).

Медицинские работники по медицинским справкам о состоянии здоровья определяют группу детей с хроническими заболеваниями с назначением для них оздоровительных мероприятий, проводят комплектование детей на соответствующие медицинские группы для занятий физической культурой.

О состоянии здоровья, рекомендуемом режиме дня для детей с отклонениями в состоянии здоровья медицинские работники должны информировать руководителя оздоровительной организации, педагогических работников, в том числе инструкторов по физической культуре и спорту.

176. Медицинскими работниками оздоровительной организации осуществляется ежедневное наблюдение за состоянием здоровья детей путем опроса педагогов и воспитателей, тренеров-преподавателей по спорту, поотрядного обхода, ежедневного (в том числе в выходные дни, государственные праздники и праздничные дни) круглосуточного амбулаторного приема с оказанием медицинской помощи заболевшим детям. По показаниям больной ребенок госпитализируется в организацию здравоохранения или медицинский изолятор.

Детям в ЛТО, профильных палаточных лагерях своевременная и квалифицированная медицинская помощь при необходимости оказывается организациями здравоохранения по месту размещения или стоянок лагерей.

177. При подтверждении диагноза инфекционного заболевания в оздоровительной организации должны быть проведены профилактические мероприятия. О случае инфекционного заболевания информируется территориальное учреждение, осуществляющее госсаннадзор.

О случаях заболеваний детей в ЛТО и профильных палаточных лагерях информируются территориальные учреждения, осуществляющие госсаннадзор, по месту размещения или стоянок лагерей и по месту формирования лагерей.

Запрещается лечение в медицинском изоляторе детей с кожными заразными и инфекционными заболеваниями.

Вопрос о возвращении в оздоровительную организацию реконвалесцентов после перенесенного заболевания решается индивидуально на основании клинических и эпидемиологических данных.

178. Медицинскими работниками оздоровительных организаций контролируется выполнение мероприятий:

по профилактике заносов и распространения инфекционных заболеваний, несчастных случаев и травм;

по предупреждению соматической заболеваемости;

по поддержанию чистоты и порядка во всех помещениях, на территории и местах проведения физкультурно-оздоровительных или физкультурно-спортивных мероприятий.

179. Медицинские работники осуществляют ежедневный контроль за:

качеством и безопасностью питания детей (соответствие питания нормам физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, качество поступающих пищевых продуктов, условия их хранения и соблюдение сроков годности, другое);

технологией приготовления блюд, качеством блюд;

ведением документации, сервировкой столов;

соблюдением режима мытья посуды, качеством уборки помещений;

организацией дежурств детей, соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, полнотой и своевременностью прохождения работниками обязательных медицинских осмотров.

Кроме того, в обязанности медицинского работника ЛТО и профильного палаточного лагеря входит проверка готовности помещений, территории, мест купания, оборудование и оснащение медицинского кабинета и медицинского изолятора лекарственными и дезинфицирующими средствами, изделиями медицинского назначения и медицинской техникой, сопровождение детей к местам размещения и обратно, контроль за организацией труда, проведением походов.

180. Медицинские работники оздоровительных организаций с длительностью пребывания детей 18 дней и более каждую смену проводят выборочную оценку эффективности оздоровления детей (у не менее 100 детей разных возрастных групп) согласно:

приложению 16 к настоящим Санитарным нормам и правилам – динамика показателей эффективности оздоровления детей;

приложению 17 к настоящим Санитарным нормам и правилам – определение показателей физического развития, функциональных резервов дыхательной и сердечно-сосудистой систем организма ребенка.

Данные, полученные в результате сопоставления этих показателей в начале и конце смены, являются критериями оценки эффективности оздоровления.

Выраженный оздоровительный эффект отмечается при преобладании положительной динамики в большинстве (более 50 %) тестов; слабый оздоровительный эффект – при отсутствии положительной динамики.

В случае отсутствия оздоровительного эффекта медицинским работником вместе с руководителем оздоровительной организации анализируются причины, недостатки в организации физкультурно-оздоровительных мероприятий, определяются меры по их устранению.

Помимо показателей, используемых для оценки эффективности оздоровления согласно приложению 17 к настоящим Санитарным нормам и правилам, целесообразно использовать автоматизированные технологии скрининг-диагностики нарушений здоровья у детей.

181. Медицинские работники оздоровительной организации совместно с педагогическими работниками, тренерами-преподавателями по спорту организуют гигиеническое воспитание детей:

проводят мероприятия по формированию здорового образа жизни, мотивированного поведения по сохранению собственного здоровья (игры, викторины, Дни здоровья, вечера

вопросов и ответов). Выбор тематики мероприятий осуществляется с учетом актуальности (предупреждение отравления ядовитыми грибами, растениями, ягодами; профилактика детского травматизма; о вреде курения, о вреде алкоголя, о вреде употребления наркотиков; гигиена юноши и девушки; о профилактике венерических заболеваний и СПИДа; правила личной гигиены);

обучают детей навыкам слежения за состоянием функциональных систем организма и использования их на практике (определение пульса и частоты дыхания в покое, при физической нагрузке разной интенсивности), параметрами массы и роста, динамической силы мышечной системы.

182. Руководитель оздоровительной организации совместно с медицинскими работниками оздоровительной организации должен обеспечить разработку и выполнение комплекса мер по реализации запрета курения (потребления) табачных изделий на территории и в помещениях оздоровительной организации.

Курение (потребление) табачных изделий на территории и в помещениях оздоровительной организации запрещается, за исключением специально отведенных для работников мест.

183. Медицинские работники оздоровительных организаций должны вести медицинскую документацию согласно установленным формам:

журнал регистрации амбулаторных больных (форма № 074/у);

журнал учета инфекционных и паразитарных заболеваний (форма № 060/у);

журнал учета работы по гигиеническому обучению и воспитанию населения, формированию здорового образа жизни (форма № 38/у-07);

журнал медицинского изолятора.

Приложение 1
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к оздоровительным
организациям для детей»

Форма

АКТ
приемки оздоровительной организации
с круглосуточным пребыванием детей
от ___ _____ 20___ г.

Собственник (учредитель) оздоровительной организации (наименование, юридический адрес, месторасположение)

Оздоровительная организация (наименование, адрес)

Приемку оздоровительной организации произвела комиссия в составе (Ф.И.О., наименование организаций, должность):

1. Оздоровительная организация расположена (адрес, удаленность от железной дороги, населенного пункта, организации здравоохранения)

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

3. Оздоровительная организация сезонного или круглогодичного функционирования (нужное подчеркнуть)

4. Оздоровительная организация на стационарной или арендованной базе (подчеркнуть)
наименование собственника арендованной базы
с какого года функционирует

5. Вместимость оздоровительной организации:
расчетная/фактическая
количество оздоровительных смен (планируемое)
даты функционирования

6. Размещение спальных помещений (нужное подчеркнуть):
в зданиях,
из них отапливаемых централизованно,
неотапливаемых;
дополнительное использование палаток

7. Источник водоснабжения, его готовность

8. Канализование зданий (спальных, пищеблока, медицинского блока и других):
централизованная канализация
с местными выгребами
отсутствует

9. Площадь в $м^2$ на одного ребенка в спальных помещениях
количество мест в спальных помещениях

10. Наличие и готовность к эксплуатации основных помещений, соответствие их состава и площадей санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к оздоровительным организациям для детей (далее – санитарные нормы и правила):
спальные помещения
гардеробная
санитарные узлы

для сушки одежды и обуви
для хранения чемоданов
для чистки и глажения одежды
постирочная
помещения для дневного пребывания детей
комната воспитателя
комната педагога
умывальные с ножными ваннами
санитарные узлы (уборные), раздельные для мальчиков и девочек
помещения для кружковой работы
актовый зал (или клуб, эстрада)
11. Готовность пищеблока:
11.1. число мест в обеденном зале (проектное/фактическое) _____ площадь на одно посадочное место _____ соответствие их санитарным нормам и правилам (да, нет)
обеспеченность обеденных залов мебелью с учетом количества и роста детей
11.2. наличие установленного санитарными нормами и правилами, строительными нормами (ТКП 45-3.02-191-2010 (02250)) набора помещений (перечень и площадь каждого помещения) и готовность их к эксплуатации:
производственные

складские
помещения для работников с санузлом и душевыми
11.3. обеспеченность горячей и холодной проточной водой. Наличие резервного источника горячего водоснабжения, его мощность
11.4. условия для мытья столовой и кухонной посуды:
наличие постоянной подачи холодной и горячей проточной воды ко всем производственным, в том числе моечным, ваннам, умывальникам

наличие посудомоечной машины
11.5. обеспеченность пищеблока:
торгово-технологическим оборудованием (перечислить, исправность)
посудой (количество комплектов на число детей в смену)
кухонным инвентарем
моющими средствами и средствами дезинфекции
11.6. условия хранения пищевых продуктов (скоропортящихся, сухих, овощей, ягод и фруктов):
наличие холодильного оборудования и других источников холода (холодильные камеры, бытовые холодильники) (перечислить, исправность)

11.7. готовность к эксплуатации пищеблока (да, нет)
12. Наличие и готовность помещений медицинского блока (набор, площадь, санитарно-техническое оснащение):
приемная
кабинет стоматолога
процедурная
санитарный узел с умывальником в шлюзе
медицинский изолятор
палата (число, площадь)
число коек
наличие полубоксированных палат
подсобные помещения (какие, площадь)
наличие горячего и холодного водоснабжения, канализации

13. Наличие, готовность к эксплуатации и соответствие санитарным нормам и правилам:
бань
душевых (число рожков)
кабин личной гигиены девочек (число мест)
14. Обеспечение нормируемых уровней естественного и искусственного освещения основных помещений:
спальных
медицинского назначения
учебных, кружковой работы
пищеблока

15. Территория оздоровительной организации:
общая площадь
площадь на одного ребенка _____ соответствие строительным нормам (ТКП 45-3.02-191-2010 (02250)) (да, нет)
ограждение территории (да, нет)
вид ограждения высота
16. Санитарное состояние территории, проведение профилактических акарицидных мероприятий в соответствии с санитарными нормами и правилами
17. Наличие водоема, оборудование пляжа и мест купания в соответствии с санитарными нормами и правилами:
готовность их к эксплуатации
18. Площадка для костра (да, нет)
19. Обеспеченность инвентарем для работы кружков (каким, количество)

20. Физкультурно-спортивные сооружения, оборудование и спортивный инвентарь (перечень, количество, соответствие их строительным нормам проектирования, санитарным нормам и правилам, требованиям техники безопасности)

21. Наличие игровых площадок, аттракционов, их оборудование, готовность к эксплуатации

22. Условия размещения работников из числа обслуживающего персонала

23. Обеспеченность жестким инвентарем (количество, состояние):
кровати тумбочки
шкафы столы
24. Обеспеченность мягким инвентарем:
количество смен постельного белья
количество смен наматрацников
25. Укомплектованность штата (количество в % от необходимого):
воспитателей
педагогических работников
медицинских работников
работников пищеблока (повара, кухонные работники)
административно-хозяйственных работников и обслуживающего персонала
26. Наличие договора о вывозе пищевых отходов, мусора, очистке выгребов, кратность

27. Выполнение предписаний:
органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор

органов и учреждений Министерства по чрезвычайным ситуациям Республики Беларусь

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Оздоровительная организация (наименование) готова к функционированию с ___ _____ 20__ г.
2. Оздоровительная организация (наименование) не готова к функционированию до проведения следующих мероприятий (указать каких и в какой срок) _____
3. Оздоровительная организация (наименование) не может функционировать (указать причину) _____

Подписи членов комиссии:

_____

Приложение 2
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к оздоровительным
организациям для детей»

Форма

АКТ
приемки оздоровительного (спортивно-оздоровительного)
лагеря с дневным пребыванием детей
от ___ _____ 20__ г.

Учредитель оздоровительного (спортивно-оздоровительного) лагеря (наименование, юридический адрес, месторасположение) _____

_____

Оздоровительный (спортивно-оздоровительный) лагерь (наименование, адрес) _____

_____

Приемку оздоровительного (спортивно-оздоровительного) лагеря произвела комиссия в составе (Ф.И.О., наименование организации, должность): _____

_____

_____

1. Вместимость в смену _____
2. Количество смен _____
3. Спальные помещения располагаются на площадях _____
количество мест в спальных помещениях _____
площадь на одного ребенка _____
4. Наличие и готовность к эксплуатации основных и вспомогательных помещений:
спальных _____ игровых _____
для работы кружков _____ санитарных узлов _____
спортивного зала _____
5. Состояние и готовность к работе источников водоснабжения и канализации _____
6. Помещения медицинского назначения (состав, площадь, состояние готовности) _____
7. Пищеблок:
7.1. количество посадочных мест в обеденном зале _____
площадь на одно посадочное место _____
7.2. подводка горячей и холодной проточной воды ко всем производственным ваннам, умывальникам _____
7.3. обеспеченность пищеблока:
торгово-технологическим оборудованием, его исправность _____
кухонной и столовой посудой _____
кухонным инвентарем _____
холодильным оборудованием, его исправность _____

_____

7.4. условия хранения сухих пищевых продуктов _____

7.5. условия хранения овощей

7.6. готовность пищеблока к эксплуатации, соответствие санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к оздоровительным организациям для детей (далее – санитарные нормы и правила), строительным нормам (ТКП 45-3.02-191-2010 (02250)) (да, нет)

8. Состояние территории оздоровительного (спортивно-оздоровительного) лагеря

9. Сооружения для физкультурно-оздоровительных (спортивно-оздоровительных) мероприятий, оборудование, спортивный инвентарь (перечень, количество, соответствие их строительным нормам проектирования, санитарным нормам и правилам, требованиям техники безопасности)

10. Наличие плавательного бассейна или водоема, их соответствие требованиям санитарных норм и правил

11. Наличие и состояние игрового оборудования на территории

12. Обеспеченность:
жестким и мягким инвентарем
санитарной одеждой
моющими средствами и средствами дезинфекции

13. Укомплектованность штата (количество):
педагогов, воспитателей _____
работников пищеблока (повара, кухонные работники) _____
медицинских работников _____
инструкторов по физической культуре и плаванию _____
административно-хозяйственных и обслуживающих работников _____

14. Соответствие работников примерным типовым штатным нормативам

15. Наличие договора о вывозе пищевых отходов, мусора

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Оздоровительный (спортивно-оздоровительный) лагерь (наименование) готов к функционированию с ___ _____ 20__ г.
2. Оздоровительный (спортивно-оздоровительный) лагерь (наименование) не готов к функционированию до проведения следующих мероприятий (указать каких и в какой срок) _____
3. Оздоровительный (спортивно-оздоровительный) лагерь (наименование) не может функционировать (указать причину) _____

Подписи членов комиссии:

_____

Приложение 3
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к оздоровительным
организациям для детей»

Форма

САНИТАРНЫЙ ПАСПОРТ
оздоровительного лагеря труда и отдыха

1. Республика, область, район, населенный пункт организации, принимающей лагерь

2. Наименование, юридический адрес организации, принимающей лагерь

Ф.И.О. руководителя

3. Название лагеря, юридический адрес учредителя лагеря (учреждения образования по месту формирования лагеря)

4. Численность детей в лагере

5. Лагерь с дневным или круглосуточным пребыванием детей (подчеркнуть)

6. Продолжительность смены (в днях) количество смен

7. Фамилия, имя, отчество руководителя лагеря

медицинского работника лагеря

8. Лагерь размещен:

на собственной базе

на площадях других учреждений и организаций

9. Характеристика жилой зоны лагеря:

9.1. тип зданий (благоустроенные, неблагоустроенные)

9.2. количество мест в спальном помещении, площадь на одно место (из расчета 3,5 $м^2$ на человека)

9.3. укомплектованность твердым инвентарем (наличие кроватей, тумбочек, вешалок, уборочного инвентаря)

9.4. санитарное состояние спальных помещений (удовлетворительное, неудовлетворительное, какие недостатки)

10. Наличие оборудованных помещений:

медпункта изолятора

санитарно-бытовых помещений

санитарных узлов

сушилок камеры хранения

помещения для хранения рабочего инструмента

помещения для хранения рабочей одежды

11. Характеристика пищеблока:

11.1. набор производственных помещений

11.2. перечень торгово-технологического оборудования, его исправность

11.3. перечень и исправность холодильного оборудования

11.4. организация, обеспечивающая пищевыми продуктами

11.5. наличие горячей и холодной проточной воды

11.6. обеспеченность кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой (полное, неполное, частичное, чего нет)

11.7. обеспеченность моющими средствами и средствами дезинфекции

11.8. количество посадочных мест в столовой

11.9. наличие у работников пищеблока допуска к работе:

пройден медицинский осмотр

пройдено гигиеническое обучение

12. Характеристика водоснабжения лагеря:

водоисточник (водопровод, колодец, привозная вода)

результаты лабораторного контроля воды водоисточника

13. Санитарное благоустройство:

13.1. достаточность умывальников (кранов), их обеспеченность холодной и горячей водой

13.2. наличие бани (душа) с горячим водоснабжением
13.3. наличие комнаты гигиены девушек, оснащенность
13.4. наличие постирочной и места для сушки белья
13.5. наличие туалетов (уборных), соответствие санитарным нормам и правилам
13.6. наличие запаса моющих средств и средств дезинфекции
14. Состояние противопожарной безопасности лагеря
15. Наличие физкультурно-оздоровительной площадки
16. Медицинское обслуживание:
16.1. наличие медпункта и медицинского работника
16.2. удаленность от организации здравоохранения
17. Санитарное состояние территории лагеря

18. Состояние подъездных путей и пешеходных дорожек

19. Способ освещения помещений и территории лагеря, его достаточность
20. Организация труда:
20.1. предполагаемые виды выполняемых работ

20.2. удаленность места работы от места размещения лагеря

20.3. предполагаемый режим труда

20.4. обеспеченность при необходимости спецодеждой и рабочим инструментарием

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Лагерь труда и отдыха готов к функционированию с __ _____ 20__ г.
2. Лагерь труда и отдыха не готов к функционированию до проведения следующих мероприятий (указать каких и в какой срок) _____
3. Лагерь труда и отдыха не может функционировать (указать причину) _____

Главный государственный санитарный врач
административной территории _____
(подпись)
Руководитель организации,
принимающей лагерь _____
(подпись)
Руководитель лагеря _____
(подпись)
___ _____ 20__ г.

Примечание. Санитарный паспорт составляется в четырех экземплярах и передается на хранение каждой из подписывающих сторон, а также учредителю лагеря труда и отдыха.

Приложение 4
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к оздоровительным
организациям для детей»

Форма

САНИТАРНЫЙ ПАСПОРТ
непередвижного профильного палаточного лагеря

1. Наименование, юридический адрес, месторасположение учредителя лагеря (учреждения образования по месту формирования лагеря)

Ф.И.О. руководителя

2. Адрес размещения лагеря

Ф.И.О. руководителя лагеря

3. Длительность смены _____ количество смен _____ количество детей в смену _____

4. Характеристика территории:

4.1. рельеф

4.2. удаленность от: ближайшего населенного пункта

автомобильных дорог

линий электропередачи

организаций здравоохранения

4.3. эндемична ли территория

4.4. загрязненность территории радионуклидами

4.5. санитарное состояние, условия для удаления мусора и пищевых отходов

5. Характеристика жилой зоны лагеря:

5.1. количество и виды используемых палаток, достаточность на количество детей

5.2. расположение палаток, их состояние и оборудование

5.3. площадь на 1 человека в модульных, военных палатках, их оборудование

5.4. обеспеченность спальными мешками (или спальными принадлежностями), полотенцами. Наличие дополнительного комплекта одеял

5.5. наличие и оборудование медицинского пункта

6. Характеристика зоны санитарного благоустройства:

6.1. устройство и количество умывальников

6.2. устройство места для стирки белья

6.3. устройство уборных, достаточность

7. Характеристика условий для организации питания:

7.1. формы организации питания (привозное горячее питание, приготовление пищи с использованием полевой кухни или на костре)

7.2. условия доставки пищевых продуктов (или пищи)

7.3. условия хранения продуктов (скоропортящихся, сухих, овощей)

7.4. обеспеченность кухонной посудой, кухонным инвентарем

7.5. обеспеченность столовой посудой (индивидуальной, одноразового использования)

7.6. условия для приема пищи

7.7. условия для мытья кухонной и индивидуальной посуды

8. Наличие и состояние источника водоснабжения (или привозная питьевая вода)

9. Наличие близрасположенного водоема, его состояние, возможность организации купания

10. Условия для проведения физкультурно-оздоровительных мероприятий, наличие спортивных площадок, спортивного инвентаря, использование близрасположенных спортивных сооружений

11. Обеспеченность моющими средствами и средствами дезинфекции, санитарной одеждой

12. Укомплектованность штата, количество:
педагогов-воспитателей, инструкторов по физической культуре и плаванию, из числа административно-хозяйственного и обслуживающего персонала
кухни (повара, посудомойки, кухонные работники)
медицинских работников
13. Организация походов:
13.1. наличие утвержденных маршрутов походов, стоянок

13.2. состояние мест стоянок

13.3. наличие необходимого индивидуального и коллективного снаряжения участников похода

13.4. наличие и укомплектованность аптечек первой медицинской помощи

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Лагерь готов к функционированию с ___ _____ 20__ г.
2. Лагерь не готов к функционированию до проведения следующих мероприятий (указать каких и в какой срок) _____
_____
3. Лагерь не может функционировать (указать причину) _____
_____

Главный государственный санитарный врач
административной территории
по месту размещения палаточного лагеря _____
(подпись)
Учредитель палаточного лагеря _____
(подпись)
Руководитель палаточного лагеря _____
(подпись)
___ _____ 20__ г.

Примечание. Санитарный паспорт составляется в четырех экземплярах и передается на хранение каждой из подписывающих сторон, а также учредителю палаточного лагеря.

Приложение 5
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к оздоровительным
организациям для детей»

Состав, площади и набор санитарно-технического оборудования помещений для проживания детей в оздоровительных организациях с круглосуточным пребыванием детей

Наименование помещений	Площадь в м^2, норма расчета санитарно-технического оборудования	Требования к оборудованию помещений
1	2	3
1. Спальные помещения	не менее 4,0 м^2 на одного ребенка	Вместимость помещения 4–5 человек
2. Санитарный узел для детей (блочное размещение спальных помещений)	1 на одно-два спальных помещения	Санитарный узел включает душевую установку с душевым поддоном (ванну), умывальник, унитаз
3. Санитарный узел для детей (коридорное размещение спальных помещений): 3.1. умывальные с мойками для ног	1 умывальник на 5 человек 2 мойки для ног на 15 человек	Высота установки санитарных приборов должна быть: умывальных раковин – 0,6–0,7 м от пола; кранов – 0,2–0,25 м над верхним краем раковины. Расстояние между кранами раковин должно быть не меньше 0,5 м для детей 1–4-х классов и 0,8 м для детей 1–10-х классов
3.2. туалеты (раздельно для мальчиков и девочек)	2 унитаза на 15 девочек и 1 унитаз и 1 писсуар на 15 мальчиков	
3.3. душевая кабина с преддушевой	1 душевая кабина на 15 человек (0,9х1,8) (ширина не менее 0,9 м)	
3.4. помещение личной гигиены девочек	1 на отряд (минимальная площадь – 4 м^2)	В составе оборудования помещения личной гигиены девочек: унитаз, гигиенический душ (биде), умывальник
4. Игровая	1 на спальную секцию (минимальная площадь – 30 м^2)	Возможно размещать смежно на 2 спальные секции
5. Помещения обслуживания, в том числе: 5.1. прихожая-гардеробная	0,9 м^2 на 1 место	С устройством индивидуальных шкафов с подсушкой для хранения одежды и обуви
5.2. помещение для глажения и чистки одежды и обуви	не менее 0,8 м^2 на 1 место	
5.3. помещение для хранения чемоданов	не менее 0,1 м^2 на 1 место	
5.4. постирочная (в случае отсутствия санитарных узлов при спальных помещениях)	не менее 0,08 м^2 на 1 место	
6. Помещения для работников: 6.1. помещение для педагогов, помещение для воспитателей	9 м^2 (18 м^2 на секцию)	С санитарным узлом в каждом помещении, оборудованным душем (ванной), умывальником, унитазом
6.2. санитарный узел при помещении для педагогов и помещении для воспитателей	12 м^2	
6.3. кладовая для хранения уборочного инвентаря	3 м^2	
7. Вестибюль	не менее 0,3 м^2 на 1 место	

Приложение 6
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к оздоровительным
организациям для детей»

Оптимальные параметры микроклимата основных помещений оздоровительной организации

№ пункта	Помещения	Оптимальные параметры микроклимата
1	Спальные помещения	+18 – +20 °С
2	Игровые	+20 – +21 °С
3	Спортивный зал	+15 – +18 °С
4	Раздевальные при спортивном зале	+19 – +23 °С
5	Актовый зал (клуб, кинозал)	+17 – +20 °С
6	Помещения для работы кружков	+18 – +21 °С
7	Умывальные помещения	+20 – +23 °С
8	Санитарные узлы	+19 – +21 °С
9	Душевые	не ниже +25 °С
10	Помещения медицинского назначения, в том числе помещения медицинского изолятора	+21 – +23 °С

Приложение 7
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к оздоровительным
организациям для детей»

Форма

ЖУРНАЛ «ЗДОРОВЬЕ»

Начат _____ 20___ г.
Окончен _____ 20___ г.

№ п/п	Дата	Фамилия, имя, отчество работников (согласно штатному расписанию)	Отметка об отсутствии острых кишечных заболеваний у работника и в его семье	Отметка об отсутствии у работника ангины и гнойничковых заболеваний	Контроль за листами нетрудоспособности, в том числе по уходу	Личные подписи работников пищеблока, медицинского работника
1	2	3	4	5	6	7

Приложение 8
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к оздоровительным
организациям для детей»

Примерный распорядок дня в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей

Виды деятельности	Время проведения в зависимости от длительности пребывания детей	
	пребывание до 16.00	пребывание до 18.00
Сбор детей, зарядка	8.30–9.00	8.30–9.00
Утренняя линейка	9.00–9.15	9.00–9.15
Завтрак	9.15–10.00	9.15–10.00
Мероприятия в отрядах, культурно-массовые и физкультурно-оздоровительные мероприятия, работа кружков и секций	10.00–12.00	10.00–12.00
Оздоровительные процедуры	12.00–13.00	12.00–13.00
Свободное время	13.00–13.30	13.00–13.30
Обед	13.30–14.30	13.30–14.30
Послеобеденный дневной сон (или отдых)	14.30–15.30	14.30–15.30
Полдник	15.30–16.00	15.30–16.00
Уход домой	16.00	–
Прогулка, подвижные игры, занятия по интересам, работа кружков	–	16.00–18.00
Вечерняя линейка, уход домой	–	18.00

Примерный распорядок дня в оздоровительной организации с круглосуточным пребыванием детей

Виды деятельности	Время проведения в зависимости от возраста	
	6–10 лет	11–18 лет
Подъем, уборка постели	8.00–8.30	7.30–8.00
Зарядка, закаливающие мероприятия, утренний туалет	8.30–9.00	8.00–8.40
Завтрак	9.00–9.30	8.40–9.10
Мероприятия в отрядах	9.30–10.00	9.10–9.40
Прогулка (воздушные и солнечные ванны, купание, другие закаливающие мероприятия)	10.00–11.30	9.40–11.10
Занятия по интересам, культурно-массовые мероприятия	11.30–12.30	11.10–12.30
Обед	12.30–13.00	12.30–13.00
Дневной сон	13.00–14.30	13.00–14.30
Выполнение гигиенических процедур, уборка постели	14.30–15.00	14.30–15.00
Полдник	15.00–15.30	15.00–15.30
Прогулка, подвижные игры, занятия по интересам, спортивные мероприятия, просмотр телепередач	15.30–18.00	15.30–18.00
Ужин	18.00–18.30	18.00–18.30
Свободное время	18.30–19.30	18.30–19.30
Прогулка перед сном	19.30–20.00	19.30–21.00
Второй ужин	20.00–21.00	21.00–21.30
Подготовка ко сну, водные процедуры	21.00–21.30	21.30–22.00
Ночной сон	с 21.30	с 22.00

Примерный распорядок дня в оздоровительном лагере труда и отдыха

Виды деятельности	Возраст учащихся	
	14–16 лет	16 и более лет
Подъем	7.00	7.00
Утренняя зарядка, туалет	7.00–7.40	7.00–7.40
Завтрак	7.40–8.00	7.40–8.00
Работа с регламентированными перерывами	8.15–12.15	8.15–12.15
Обед	12.30–13.00	12.30–13.00
Свободное время	13.00–14.00	13.00–14.00
Сон	14.00–15.30	14.00–15.30
Уборка постелей, туалет	15.30–16.00	15.30–16.00
Полдник	16.00–16.15	16.00–16.15
Физкультурно-оздоровительные и культурно-массовые мероприятия	16.15–19.30	16.15–19.30
Ужин	19.30–19.50	19.30–19.50
Свободное время, художественная самодеятельность, другие мероприятия	19.50–21.30	19.50–21.30
Второй ужин	21.30–21.40	21.30–21.40
Подготовка ко сну	21.40–22.00	21.40–22.30
Отбой	22.00	22.30

Приложение 9
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к оздоровительным
организациям для детей»

Требования к приему солнечных ванн и купанию детей

Загорать детям под открытыми солнечными лучами можно при температуре воздуха не выше +24 °С. Время загорания увеличивается ежедневно на 4–5 минут начиная с 7 до 20 минут.

Лучшее время для загорания – с 10.00 до 12.00.

Для соблюдения питьевого режима и восполнения потерь жидкости обязательно употребление питьевой кипяченой охлажденной или питьевой воды промышленного производства, расфасованной в емкости.

Купаться детям в открытых водоемах можно только в специально отведенных местах. В отведенном для плавания месте водоема должна быть глубина от 0,7 до 1,3 м, не должно

быть выхода грунтовых вод с низкой температурой, резко выраженных и быстрых водоворотов, воронок, больших волн, скорость течения воды не должна превышать 0,5 м/сек. Дно должно быть песчаным, свободным от тины, водорослей, коряг, острых камней.

Границы зоны купания должны обозначаться яркими плавучими сигналами, иметь удобные и безопасные подходы к воде.

Купание с наступлением темноты запрещается. Купание проводится ежедневно 1 раз в день, в жаркие дни разрешается повторное купание.

Начинать купание в открытом водоеме можно в солнечные и безветренные дни при температуре воды не ниже 20 °С, воздуха – не ниже +23 °С; в дальнейшем после недели регулярного купания – при температуре воды не ниже 16 °С для основной и 18 °С для детей подготовительной группы по физическому воспитанию.

Время пребывания в воде в первый день составляет 7–10 минут, ежедневно увеличивается и может достигать 25 минут. Категорически запрещается входить в воду в разгоряченном виде (после спортивных и других мероприятий). В воде, чтобы не замерзнуть, необходимо двигаться. Купание следует прекращать при появлении первых признаков переохлаждения («гусиная кожа», озноб, посинение носа, губ, ушей).

Перед началом купания инструктора по плаванию (физической культуре и спорту), тренеры-преподаватели по спорту должны провести инструктаж детей по правилам поведения на воде. Особое внимание уделяется детям, не умеющим плавать. В группе для неумеющих плавать одновременно должно заниматься не более 8–10 детей.

Приложение 10
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к оздоровительным
организациям для детей»

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
личного (индивидуального) снаряжения в профильном палаточном лагере (походе)

№ п/п	Наименование	Количество на одного участника похода
1	Рюкзак объемом 20 л	1
2	Спальный мешок	1
3	Коврик пенополиуретановый многослойный	1
4	Пленка полиэтиленовая 1 м х 1 м или дождевик	1
5	Костюм ветрозащитный или куртка-ветровка	1
6	Костюм утепленный	1
7	Головной убор с козырьком для защиты от солнца	1
8	Свитер шерстяной (полушерстяной)	1
9	Ботинки туристские	1
10	Легкая обувь: кеды или кроссовки	1 пара
11	Нижнее белье	2–3 комплекта
12	Носки теплые	1–2 пары
13	Носки хлопчатобумажные	2–3 пары
14	Брюки спортивные хлопчатобумажные	1
15	Купальный костюм	1
16	Шорты	1
17	Миска	1
18	Ложка	1
19	Кружка	1
20	Средства личной гигиены: шампунь (в разовых пакетах), расческа, мыло, зубная щетка, зубная паста, полотенце	по 1–2
21	Стельки войлочные или пенополиуретановые	1 пара
22	Перчатки рабочие	1 пара

Приложение 11
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к оздоровительным
организациям для детей»

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
снаряжения коллективного пользования в профильном палаточном лагере (походе)

№ п/п	Наименование снаряжения	Количество (на группу)
1	Палатка туристская	в зависимости от наполняемости палатки согласно инструкции к эксплуатации
2	Набор кострового снаряжения (лопата, котлы, черпак, ведро)	1
3	Аптечка первой медицинской помощи	1
4	Ремонтный набор (нитки швейные, иголки швейные, ножницы)	1 на палатку
5	Фонарь	1
6	Компас	1
7	Музыкальный инструмент (гитара)	1
8	Репелленты	1 на палатку в зависимости от формы выпуска
9	Электрофонарики индивидуальные	1 на палатку
10	Солнцезащитный крем (для детей рекомендуется с максимальной степенью защиты)	1 на палатку
11	Моющие средства и средства дезинфекции	в зависимости от формы выпуска

Приложение 12
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к оздоровительным
организациям для детей»

Форма

ЖУРНАЛ
по контролю за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Начат _____ 20__ г.
Окончен _____ 20__ г.

Дата поступления пищевых продуктов	Перечень поступающих на пищеблок пищевых продуктов	Качество проверяемых пищевых продуктов	Последний срок годности (реализации) пищевых продуктов	Подпись
1	2	3	4	5

Примечания:
в графе 1 указывается дата поступления пищевых продуктов со склада на пищеблок;
в графе 2 указывается наименование и количество выданных на пищеблок пищевых продуктов;
в графе 3 указывается качество пищевых продуктов и номер качественного удостоверения на данные продукты;
в графе 4 отмечается последний установленный срок годности (хранения) пищевых продуктов;
в графе 5 ставится подпись заведующего производством (шеф-повара) или лица, ответственного за получение пищевых продуктов на пищеблок.

Приложение 13
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к оздоровительным
организациям для детей»

Рекомендуемые объемы отдельных блюд для детей

Наименование блюд	Потребность в пище (г, мл) для детей в возрасте (лет)		
	6–10	11–13	14–18
Завтрак			
Каша, овощное, творожное, яичное блюдо	180–200	200–250	250–300

Мясное (рыбное) блюдо	80–100	80–100	80–100
Горячий напиток (чай, кофейный напиток, какао)	200	200	200
Обед			
Холодная закуска (салат)	60–80	80–100	80–100
Суп	300	350–400	350–400
Блюдо из мяса (рыбы)	70–90	80–100	100–120
Гарнир	150–200	150–200	180–200
Напиток или сок	180–200	200	200
Полдник			
Кефир (сок, молоко)	150–200	200	200
Булочка/печенье	50–100/50	50–100/50	50–100/50
Фрукты	150	150	150
Ужин			
Холодная закуска (салат)	60–80	80–100	80–100
Овощное, творожное, яичное блюдо	180–200	200–250	200–250
Рыбное (мясное, яичное) блюдо	80–100	80–100	100–120
Горячий напиток	180–200	180–200	200
Второй ужин			
Кефир или другие кисломолочные продукты	180–200	180–200	180–200
Булочка, печенье	50–100/50	50–100/50	50–100/50

Приложение 14
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к оздоровительным
организациям для детей»

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
продуктов питания, рекомендуемых при организации питания детей в походах и путешествиях*

№ п/п	Группы и виды продуктов	Масса продуктов «нетто» (г, мл) в сутки на одного ребенка
1	Хлебцы пшеничные, сухари, сушки	200
2	Хлеб ржаной	200
3	Макаронные изделия	40
4	Крупы	70
5	Картофель свежий или картофель сухой	300/35
6	Овощи свежие или овощи сухие	270/30
7	Томат-пюре	3
8	Фрукты свежие или сухофрукты	260/50
9	Соки	200
10	Орехи	20
11	Мясо (консервы из говядины, птицы)	150
12	Колбасные изделия (колбаса копченая, ветчина консервированная)	100
13	Молоко концентрированное или сгущенное	100
14	Масло сливочное (топленое), масло растительное	30
15	Сыр	20
16	Рыба (консервы в масле)	70
17	Сахар	80
18	Кондитерские изделия (мучные кондитерские изделия промышленного производства, шоколад, конфеты, зефир, мармелад)	50
19	Чай	2
20	Кофе ячменный, какао-порошок	4
21	Соль	8
22	Специи	0,5
23	Аскорбиновая кислота	70 (мг)

*Данный примерный перечень утвержден заместителем Министра образования Республики Беларусь 25 мая 2006 г., согласован заместителем Министра здравоохранения Республики Беларусь.

Приложение 15
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к оздоровительным
организациям для детей»

Форма

ЖУРНАЛ
по контролю за качеством готовой пищи
(бракеражный журнал)

Начат _____ 20__ г.
Окончен _____ 20__ г.

Дата	Наименование готовой продукции (завтрак, обед, полдник, ужин)	Оценка				Разрешение на выдачу и данные указания членов бракеражной комиссии	Подписи
		выполнения меню	доброкачест-венности	правильности кулинарной обработки	С-витами-низации		
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечания:
в графе «Оценка выполнения меню» проставляется медицинским работником выход каждого готового блюда (фактический);
в графе «Подписи» ставят подписи медицинский работник и другие члены бракеражной комиссии, участвовавшие в бракераже готовой пищи.

Приложение 16
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к оздоровительным
организациям для детей»

Динамика показателей эффективности оздоровления детей

Фамилия, имя	Физическое развитие				Функциональные пробы			Всего		
	индекс массы тела (индекс Кетле)	мышечная сила	мышечная выно-сливость	жизненная емкость легких (ЖЕЛ)	задержка дыхания	дозиро-ванная нагрузка	ортоста-тическая проба	+ улуч-шение	– ухуд-шение	0 без изме-нений
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1. Иванов К.	+	+	+	+	–	–	0	4	2	1
2.										
…										
Итого										

Примечания:
в графе 9 знак «+» – улучшение;
в графе 10 знак «–» – ухудшение;
в графе 11 знак «0» – без изменений;
в строке «Итого» в графах 9–11 указывается соответственно общее количество детей с улучшением физического развития и функциональных проб (выраженный оздоровительный эффект), ухудшением (отсутствие оздоровительного эффекта) и без изменений (слабый оздоровительный эффект).

Приложение 17
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к оздоровительным
организациям для детей»

Определение показателей физического развития, функциональных резервов дыхательной и сердечно-сосудистой систем организма ребенка

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ

В качестве прямых показателей здоровья предлагаются показатели, которые отражают влияние факторов внешней среды, характеризуют эффективность проводимых профилактических мероприятий. Прямыми показателями здоровья являются следующие: длина тела; масса тела; индекс массы тела – расчетный показатель; жизненная емкость легких (ЖЕЛ); мышечная сила рук (сила левой кисти, сила правой кисти).

1. Индекс массы тела – индекс Кетле (далее – ИМТ) определяется по соответствию массы и длины тела.

$$ИМТ = М/Р^2,$$

где М – масса тела (кг);

Р – длина тела (м).

Для оценки ИМТ определяют паспортный возраст ребенка в соответствии с таблицей 1.

Определение паспортного возраста ребенка

Таблица 1

Паспортный возраст	Возрастной интервал	
1	2	3
6 лет	От 5 лет 9 месяцев	До 6 лет 2 месяцев 29 дней
6 лет 6 месяцев	От 6 лет 3 месяцев	До 6 лет 8 месяцев 29 дней
7 лет	От 6 лет 9 месяцев	До 7 лет 5 месяцев 29 дней
8 лет	От 7 лет 6 месяцев	До 8 лет 5 месяцев 29 дней
9 лет	От 8 лет 6 месяцев	До 9 лет 5 месяцев 29 дней
10 лет	От 9 лет 6 месяцев	До 10 лет 5 месяцев 29 дней
11 лет	От 10 лет 6 месяцев	До 11 лет 5 месяцев 29 дней
12 лет	От 11 лет 6 месяцев	До 12 лет 5 месяцев 29 дней
13 лет	От 12 лет 6 месяцев	До 13 лет 5 месяцев 29 дней
14 лет	От 13 лет 6 месяцев	До 14 лет 5 месяцев 29 дней
15 лет	От 14 лет 6 месяцев	До 15 лет 5 месяцев 29 дней
16 лет	От 15 лет 6 месяцев	До 16 лет 5 месяцев 29 дней
17 лет	От 16 лет 6 месяцев	До 17 лет 5 месяцев 29 дней

Затем измеряют рост ребенка и определяют ИМТ по вышеуказанной формуле.

Оценку ИМТ проводят в соответствии с таблицей 2. При проведении оценки находят интервал, в который попадает возраст тестируемого. Если величина анализируемого параметра меньше значения 3 центили, то он расценивается как «очень низкий для данного возраста», от 3 до 10 центили – как «низкий», от 10 до 25 – «ниже среднего», от 25 до 75 – «средний», от 75 до 90 – «выше среднего», от 90 до 97 – «высокий» и свыше 97 центили – «очень высокий».

Статистические характеристики индекса массы тела (кг/м^2)

Таблица 2

Возраст	3 %	10 %	25 %	50 %	75 %	90 %	97 %
Девочки							
6 лет	12.787	13.603	14.370	15.195	16.157	17.353	18.802
6 лет 6 месяцев	12.785	13.567	14.323	15.157	16.174	17.445	18.987
7 лет	12.795	13.561	14.314	15.161	16.220	17.556	19.166
8 лет	12.863	13.613	14.377	15.276	16.454	17.994	19.789
9 лет	13.005	13.774	14.573	15.546	16.853	18.629	20.612

10 лет	13.243	14.057	14.911	15.977	17.415	19.417	21.575
11 лет	13.601	14.475	15.399	16.569	18.135	20.314	22.616
12 лет	14.093	15.031	16.028	17.314	18.998	21.273	23.674
13 лет	14.720	15.714	16.779	18.183	19.971	22.248	24.697
14 лет	15.458	16.489	17.609	19.129	21.001	23.196	25.642
15 лет	16.256	17.299	18.451	20.078	22.003	24.078	26.480
16 лет	17.022	18.050	19.209	20.919	22.858	24.860	27.400
17 лет	17.621	18.612	19.750	21.508	23.401	25.515	28.112
18 лет	17.864	18.811	19.904	21.654	23.419	26.027	29.153
Мальчики							
Возраст	3 %	10 %	25 %	50 %	75 %	90 %	97 %
6 лет	13.221	14.128	14.771	15.548	16.435	17.375	18.903
6 лет 6 месяцев	13.241	14.154	14.774	15.530	16.422	17.391	19.010
7 лет	13.267	14.179	14.793	15.543	16.451	17.456	19.125
8 лет	13.375	14.270	14.902	15.664	16.651	17.788	19.544
9 лет	13.542	14.402	15.093	15.901	17.009	18.322	20.125
10 лет	13.769	14.588	15.367	16.249	17.491	18.990	20.830
11 лет	14.063	14.850	15.725	16.700	18.063	19.723	21.626
12 лет	14.431	15.209	16.172	17.246	18.692	20.456	22.484
13 лет	14.879	15.680	16.710	17.877	19.354	21.145	23.389
14 лет	15.416	16.272	17.335	18.579	20.035	21.776	24.338
15 лет	16.045	16.977	18.038	19.333	20.740	22.478	25.347
16 лет	16.766	17.767	18.800	20.118	21.494	23.634	26.452
17 лет	17.574	18.588	19.590	20.902	22.348	24.995	27.717
18 лет	18.457	19.356	20.364	21.648	23.687	26.689	29.234

Оздоровление будет считаться эффективным в том случае, когда у детей с «очень низкими», «низкими» и «ниже среднего» показателями ИМТ к концу смены индекс увеличился и переместился в более благоприятный интервал; у детей с «очень высокими», «высокими» и «выше средних» показателями ИМТ индекс уменьшился и переместился в более благоприятный интервал, а у детей с ИМТ «средний» изменения интервала не произошло.

2. Средние возрастно-половые стандарты мышечной силы кисти представлены в таблице 3.

Мышечная сила рук у детей (кг)

Таблица 3

Возраст (в годах)	Правая рука	
	мальчики	девочки
1	2	3
6	12,0 ± 2,4	9,9 ± 2,0
7	13,2 ± 3,5	10,7 ± 3,25
8	13,6 ± 4,3	11,3 ± 3,8
9	16,6 ± 4,4	12,8 ± 3,3
10	19,1 ± 4,2	15,2 ± 3,5
11	21,7 ± 4,3	17,6 ± 4,1
12	25,0 ± 5,5	20,4 ± 4,8
13	28,3 ± 6,5	23,9 ± 5,2
14	33,9 ± 7,6	26,9 ± 5,9
15	40,9 ± 9,8	29,2 ± 6,1
16	49,9 ± 9,8	29,8 ± 5,9
17	57,7 ± 7,7	32,1 ± 5,8

Увеличение мышечной силы на 10 % и более свидетельствует о правильной постановке физического воспитания в оздоровительном лагере, об использовании упражнений силовой и скоростно-силовой направленности в системе физкультурно-оздоровительных мероприятий. Снижение мышечной силы на 10 % в процессе динамического наблюдения свидетельствует об отрицательной динамике показателя.

3. Мышечная выносливость определяется также с помощью динамометра. Ребенок должен сжимать динамометр 5 раз с максимальным усилием с перерывом на отдых 5–7 секунд, затем сравниваются первое и пятое показания динамометра. Показатель мышечной силы в среднем снижается на 10–15 % в зависимости от состояния ребенка и ее исходной величины. Чем эта разница меньше, тем выше силовая выносливость. У выносливых детей, относящихся к типу «стайеров», показания динамометра в начале и в конце измерений совпадают. Уменьшение разницы между этими измерениями от начала к концу оздоровительной смены свидетельствуют о развитии или повышенной выносливости.

4. Жизненная емкость легких (далее – ЖЕЛ) определяется с помощью сухого или водяного спирометра. Обследуемый ребенок делает 2–3 вдоха, после этого производит максимальный вдох и плавно выдыхает в мундштук до отказа. Чтобы воздух не выходил через нос, исследуемый зажимает его пальцами свободной руки. ЖЕЛ измеряют 3 раза и фиксируют лучший результат.

Средние возрастно-половые стандарты жизненной емкости легких представлены в таблице 4.

Жизненная емкость легких (ЖЕЛ)

Таблица 4

Возраст (в годах)	Спирометрия (куб. см)	
	мальчики	девочки
1	2	3
7	1657,5 ± 235,0	1577,5 ± 180,0
8	1785,0 ± 292,0	1625,0 ± 245,0
9	2205,0 ± 295,0	1795,0 ± 310,0
10	2448,0 ± 362,5	2075,0 ± 330,0
11	2392,0 ± 380,0	2327,5 ± 390,0
12	2612,5 ± 447,5	2430,0 ± 435,0
13	2890,0 ± 517,5	2792,5 ± 525,0
14	3212,0 ± 650,0	2962,0 ± 447,5
15	3775,0 ± 730,0	3235,0 ± 525,0
16	4285,0 ± 570,0	3320,0 ± 447,5
17	4652,5 ± 562,5	3450,0 ± 463,0

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОБЫ

Проба с задержкой дыхания. Позволяет выявить скрытое состояние пониженного насыщения крови кислородом у детей с заболеваниями органов дыхания и кровообращения. Оценивается по задержке дыхания на вдохе (проба Штанге) или на выдохе (проба Генча). При пробе Штанге ребенок делает три глубоких вдоха и на неполном четвертом вдохе задерживает дыхание, зажав нос пальцами. По секундомеру определяется время задержки дыхания, которое у здоровых детей от 6 до 15 лет равно 16–34 секундам.

Проба Генча проводится следующим образом: испытуемый, сидя с зажимом на носу, делает свободный выдох через рот и сидит с закрытым ртом до появления неприятных ощущений. Время задержки дыхания регистрируется секундомером. В таблице 5 приведены средние значения данного показателя (+/– ошибка средней) для детей разного возраста и пола.

Среднее значение времени задержки дыхания

Таблица 5

Возраст в годах	Мальчики (сек)	Девочки (сек)
7	10 ± 2,8	8,3 ± 4,0
8	17 ± 12,4	13,0 ± 7,2
9	16,8 ± 11,0	12,1 ± 6,3
10	15,5 ± 7,5	11,0 ± 4,0
11	18,2 ± 8,5	13,0 ± 8,6

12	20,0 ± 12,0	16,0 ± 13,6
13	18,5 ± 11,0	16,0 ± 6,2
14	19,6 ± 8,7	19,0 ± 9,2

Оздоровительный эффект пребывания детей в оздоровительных организациях проявляется в совершенствовании глубоких тканевых биохимических процессов – повышении устойчивости к гипоксии. Увеличение за время отдыха показателя задержки дыхания ребенка на 10 % и более характеризуется как положительный сдвиг; снижение времени задержки дыхания на 10 % характеризуется отрицательно и свидетельствует о снижении устойчивости к дефициту кислорода.

Проба с дозированной нагрузкой по Н.А.Шалкову. В состоянии покоя у ребенка определяется частота сердечных сокращений и измеряется артериальное давление (АД). Затем устанавливается минутный объем (МО) крови (МО = пульсовое давление, умноженное на частоту пульса в минуту). Затем ребенок делает десять глубоких приседаний в течение 20 секунд и вновь измеряются частота пульса и АД, рассчитывается МО сразу после нагрузки, через 3, 5 минут, а при необходимости и 10 минут.

При благоприятной реакции на физическую нагрузку, как правило, отсутствуют одышка, утомление. По сравнению с состоянием покоя пульс учащается не более чем на 25 %, максимальное АД умеренно повышается, а минимальное не изменяется или незначительно снижается. МО после нагрузки повышается не более чем на 30 % исходного уровня и на третьей минуте восстановительного периода возвращается к исходному уровню. Через 3 минуты после нагрузки все показатели у ребенка возвращаются к норме. При неадекватном ответе на физическую нагрузку пульс резко учащается (на 50 % и более, чем в состоянии покоя), максимальное давление снижается, а минимальное не изменяется или повышается, восстановительный период длится 5–10 минут и более.

Ортостатическая проба. Ребенок 5–10 минут находится в горизонтальном положении на спине, после чего у него определяют частоту сердечных сокращений (ЧСС) и измеряют артериальное давление (АД) по 10-секундным отрезкам. Затем обследуемый быстро встает и сразу повторяют определение АД и частоту пульса в положении стоя. Учащение пульса не более чем на 10–14 ударов в минуту, а прирост максимального давления на 10 мм ртутного столба считается нормальной реакцией и принимается за индекс, равный 100. Оценка индекса ортостатической пробы проводится по таблице 6.

Оценка индекса ортостатической пробы

Таблица 6

Учащение пульса в ударах в минуту	Изменение максимального артериального давления										
	увеличение						уменьшение				
	+10	+8	+6	+4	+2	0	–2	–4	–6	–8	–10
0–4	100	95	90	85	80	75	70	65	60	55	55
5–8	95	90	85	80	75	70	65	60	55	50	45
9–12	90	85	80	75	70	65	60	55	50	45	40
13–16	85	80	75	70	65	60	55	50	45	40	35
17–20	80	75	70	65	60	55	50	45	40	35	30
21–24	75	70	65	60	55	50	45	40	35	30	25
25–28	70	65	60	55	50	45	40	35	30	25	20
29–32	65	60	55	50	45	40	35	30	25	20	15
33–36	60	55	50	45	40	35	30	25	20	15	10
37–40	55	50	45	40	35	30	25	20	15	10	5
41–44	50	45	40	35	30	25	20	15	10	5	0

Наилучшими индексами считаются 100–85, допустимыми – 84–75 и худшими – 74–60. Увеличение индекса в процессе динамического наблюдения свидетельствует о тренирующем влиянии проводимых физкультурно-оздоровительных мероприятий.