**Выдержки из СанПиН 2.4.4. 3155-13**

УТВЕРЖДЕНЫ

постановлением Главного государственного санитар­ного врача Российской Федерации

от «27» декабря 2013г. № 73

**Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей**

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

**СанПиН 2.4.4. 3155-13**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей летнего, сезонного и круглогодичного функционирования (далее – детские оздоровительные лагеря).

Санитарные правила направлены на обеспечение отдыха, оздоровления и укрепление здоровья детей, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, в период пребывания их в детских оздоровительных лагерях.

1.7. Деятельность детских оздоровительных лагерей осуществляется при условии соответствия их требованиям настоящих санитарных правил.

1.8. Работники детских оздоровительных лагерей проходят медицинские осмотры в установленном порядке[[1]](#footnote-2) и должны быть привиты в соответствии с [национальным календарем](consultantplus://offline/ref=9308E149131AE2484375589599B7AA2EB93F45D5072EB6D4F03A955AFF1A5607EBF7864D61DA791AV2k6E) профилактических прививок, а также по эпидемиологическим [показаниям[[2]](#footnote-3)](consultantplus://offline/ref=9308E149131AE2484375589599B7AA2EB93F45D5072EB6D4F03A955AFF1A5607EBF7864D61DA791FV2k4E).

Каждый работник детского оздоровительного лагеря должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

1.10. Прием детей в детский оздоровительный лагерь осуществляется при наличии заключения врача об отсутствии контактов с инфекционными больными, о состоянии здоровья детей и сведений об имеющихся прививках.

**III. Требования к территории детского оздоровительного лагеря**

3.9. Перед открытием детского оздоровительного лагеря необходимо организовать и провести противоклещевую (акарицидную) обработку его территории и мероприятия по борьбе с грызунами в целях профилактики клещевого энцефалита, клещевого боррелиоза и геморрагической лихорадки с почечным синдромом и других инфекционных болезней. После проведения обработок должен быть проведен контроль качества проведенных обработок против клещей и грызунов.

**IV. Требования к зданиям, помещениям и оборудованию**

4.4. Площадь спальных помещений предусматривается из расчета не менее 4 м2 на ребенка.

4.6. Набор и площади помещений для кружковых занятий и секций должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям дополнительного образования детей.

4.7. Спальные комнаты должны быть отдельными для мальчиков и девочек и оборудованы стационарными кроватями. Допускается использование двухъярусных кроватей при условии соблюдения нормы площади на одного ребенка и числа проживающих в комнате.

4.10. В помещениях столовой, спален, игровых, медицинского назначения устанавливаются москитные сетки на окна и распашные двери или проводятся другие мероприятия, направленные на предотвращение проникновения насекомых в помещения.

**V. Требования к водоснабжению и канализации**

5.2. Вода хозяйственно-питьевого назначения должна отвечать по показателям безопасности гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

5.3. Собственный источник водоснабжения должен отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к источникам водоснабжения для питьевого назначения.

5.4. Подводка холодной и горячей воды предусматривается в помещения медицинского назначения, столовой, туалеты, душевые, умывальные с ногомойками, комнаты гигиены девочек, умывальные перед обеденным залом, постирочную, помещения для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов.

**IV. Требования к зданиям, помещениям и оборудованию**

4.12. Помещения санитарно-бытового назначения для детей предусматриваются раздельными для мальчиков и девочек. Каждая туалетная комната оборудуется умывальниками и туалетными кабинами с дверями.

Рекомендуется предусматривать комнаты личной гигиены девочек, оборудованные гибким шлангом, умывальником, поддоном, сливом.

Во вновь строящихся зданиях оборудуются помещения санитарно-бытового назначения из расчета: туалетные - не менее - 2 унитазов на 16 девочек; 1 унитаз и 1 писсуар на 16 мальчиков; душевые - душевыми кабинами не менее - 1 рожок (сетка) на 16 человек; умывальные - не менее 1 умывальника на 5 человек и не менее 2 ногомоек на 16 человек; рекомендуется предусматривать комнаты личной гигиены девочек.

Во вновь строящихся зданиях туалеты и душевые кабины рекомендуется оборудовать при каждом спальном помещении.

**X. Требования к организации питания детей**

10.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название пищевых веществ | Усредненная потребность в пищевых  веществах для детей возрастных групп: | |
| 7-10 лет | с 11 лет и старше |
| Белки (г) | 63 | 76,5 |
| Жиры (г) | 70 | 85 |
| Углеводы (г) | 305 | 370,2 |
| Энергетическая ценность -  калорийность (ккал) <\*> | 2100 | 2550 |

\* без учета повышенных энерготрат

10.2.Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем детского оздоровительного лагеря, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей (Приложение № 7). В круглогодичных детских оздоровительных лагерях разрабатывается сезонное меню.

10.5. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2.

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности

между приемами пищи в течение дня

|  |  |
| --- | --- |
| Прием пищи | Доля суточной потребности в энергии, % |
| завтрак | 20-30 |
| обед | 35-40 |
| полдник | 10-15 |
| ужин | 20-30 |
| ИТОГО | 100 |

Отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня допускается в пределах ±5% при условии, что средний процент калорийности приемов пищи за смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям.

10.7. Завтрак должен состоять из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, напиток. Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты; допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. Второй ужин включает кисломолочный напиток (можно дополнить кондитерским изделием (печенье, вафли и другое).

10.8. В примерном меню предусматривается ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, рыба, сыр, яйцо, соки и другие) включаются не реже 2 раз в неделю.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей.

10.10. Для детей должен быть организован круглосуточно питьевой режим. Вода должна отвечать требованиям безопасности к питьевой воде.

Питьевой режим организуется в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная) негазированная; кипяченая вода (кипячение в течение не менее 5 минут от момента закипания).

**XI. Требования к режиму дня**

11.1. Режим дня должен предусматривать: продолжительность ночного сна не менее 9 часов (для детей от 7 до 10 лет не менее 10 часов), дневного сна (отдыха) – не менее 1,5 часов, питание детей не менее 5 раз (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), проведение утренней зарядки, спортивных и культурно-массовых мероприятий, гигиенических, оздоровительных и закаливающих (водных, воздушных) процедур, а также отдых и свободное время. Утренний подъем детей проводится не ранее 8 часов.

Для детей 15 лет и старше допускается замена дневного сна на чтение книг и настольные игры.

11.6. Купание детей в открытых водоемах рекомендуется проводить в солнечные и безветренные дни, при температуре воздуха не ниже +230С и температуре воды не ниже +200С. Рекомендуемая продолжительность непрерывного пребывания в воде в первые дни 2-5 минут с постепенным увеличением до 10-15 минут. Купание сразу после приема пищи (менее 30 минут) не рекомендуется.

При организации купания детей присутствие медицинского работника обязательно.

11.8. Купание детей осуществляется в специально отведенных и оборудованных местах.

11.9. С учетом воспитательной и оздоровительной направленности детские оздоровительные лагеря в соответствии с их возрастом возможна организация следующих видов работ. Для детей 7 - 13 лет допускается уборка постелей, сбор ягод и лекарственных трав под наблюдением воспитателя; для детей старше 14 лет - уборка спальных комнат, дежурство по столовой (сервировка обеденных столов, уборка грязной посуды, уборка обеденного зала).

11.13. Встречи детей с посетителями, в том числе с законными представителями детей проводятся в соответствии с установленным руководителем детского оздоровительного лагере распорядком дня. Не допускается пребывание на территории детского оздоровительного лагеря посетителей, в том числе законных представителей детей вне специально установленных мест.

Приложение № 6

к СанПиН 2.4.4.3155-13

Пищевые продукты, которые не допускается

использовать в питании детей:

1. Мясо и мясопродукты:

- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, не прошедшие ветеринарный контроль;

- мясо диких животных;

- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

- мясо третьей и четвертой категории;

- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;

- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;

- кровяные и ливерные колбасы;

- непотрошеная птица;

- мясо водоплавающих птиц.

2. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- рыба, не прошедшая ветеринарный контроль;

- зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;

- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

3. Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

4. Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;

- сливочное масло жирностью ниже 72%;

- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

5. Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

- молоко, не прошедшее пастеризацию;

- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;

- молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;

- творог из непастеризованного молока;

- фляжная сметана и фляжный творог без термической обработки;

- простокваша "самоквас".

6. Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";

- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

7. Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

8. Прочие продукты и блюда:

- пищевые продукты с истекшим сроком годности и признаками недоброкачественности;

- остатки пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне;

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения);

- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

- окрошки и холодные супы;

- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;

- яичница-глазунья;

- паштеты и блинчики с мясом и творогом;

- заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;

- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;

- квас, газированные напитки;

- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;

- плодоовощная продукция с признаками порчи;

- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;

- кофе натуральный;

- тонизирующие напитки, в том числе энергетические напитки, алкоголь;

- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;

- ядра абрикосовой косточки, арахиса;

- карамель, в том числе леденцовая;

- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь;

- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);

- жевательная резинка.

1. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (Зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный № 22111) с изменениями, внесенными Приказом Минздрава России от 15.05.2013 N 296н (Зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный № 28970). [↑](#footnote-ref-2)
2. Приказ Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 № 51н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (Признан не нуждающимся в государственной регистрации письмом Минюста России от 17.02.2011, регистрационный № 01/8577-ДК). [↑](#footnote-ref-3)