



«Актуальные вопросы подготовки и приемки детских лагерей к летне-оздоровительному сезону. Меры по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия детей в детских лагерях в период их работы».

Главный специалист-эксперт территориального
отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской
области в г. Братске и Братском районе
Фокина М.Ю.

Нормативно-правовая база

- 1. Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей (СанПиН 2.4.4.1204-03).
- 2. СанПиН 2.4.2.2843-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев».
- СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- Приказ от 12.04.2011г. N 302н « Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении, которых проводятся обязательные 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

Продготовка лагеря

- -капитальный ремонт, косметический ремонт ;
- - оборудование и подготовка систем водоснабжения, канализации и отопления
- - реконструкция пищеблоков в соответствии современных требований, приобретения нового технологического и холодильного оборудования
- приобретение достаточного количества мебели и мягкого инвентаря.
- обустройство территории – очистка , проведение акарицидных обработок.

Открытие ОУ

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

Загородные стационарные лагеря.

- Здания загородного оздоровительного учреждения следует оборудовать системами хозяйственно-питьевого, противопожарного, горячего водоснабжения, канализацией и Все системы должны находиться в рабочем состоянии.
- Учреждения должны быть обеспечены доброкачественной питьевой водой в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

комплектование учреждения

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

Организация купания

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

хозяйственная зона

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

Содержание помещений и участка загородного оздоровительного учреждения

- п 6.1. Перед началом оздоровительного сезона проводится генеральная уборка территории оздоровительного учреждения.
- 6.2. Ежедневно технический персонал убирает все помещения влажным способом с применением разрешенных моющих средств при открытых окнах и фрамугах. К уборке спален, которая проводится 2 раза в день (после ночного и дневного сна), можно привлекать детей, начиная с 10 лет.

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

Обработка мягкого инвентаря.

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

обработка помещений специального назначения

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

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

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

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

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

Режимные моменты

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

Привлечение детей к работам в лагере.

- П. 7.6. При дежурстве в столовой дети не допускаются к приготовлению пищи, чистке вареных овощей, раздаче готовой пищи на кухне, резке хлеба, мытью посуды, разносу горячей пищи. Запрещен вход детей в производственные помещения пищеблока.
- п. 7.7. Дежурство детей по столовой и территории лагеря должно быть не чаще одного раза в 7-10 дней.

Организация работы пищеблока.

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

Нормативные документы

- **Федеральный закон
«О санитарно-эпидемиологическом
благополучии населения»
№ 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.**
- Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01»

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

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

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



Документы, необходимые при открытии загородного стационарного лагеря

1. Правоустанавливающие документы
2. Санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность .
3. Копия приказа об организации оздоровительного учреждения с указанием сроков работы каждой смены
4. Утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников
5. Должностные инструкции работников
6. Личные медицинские книжки сотрудников согласно списочному составу
7. Примерное меню, технологические карточки на каждое блюдо в меню
8. Режим дня
9. Списки поставщиков пищевых продуктов, бутилированной (расфасованной в емкости) питьевой воды, договора на поставку пищевых продуктов и питьевой воды
10. Протоколы лабораторных исследований воды
11. Акты энтомологического обследования (контроль качества проводимой акарицидной обработки)
12. Акты поверки оборудования на пищеблоке
13. Договор на вывоз ТБО
14. Договора и акты приемки – сдачи выполненных работ на проведение дератизационных мероприятий, акты или справки проведении камерной обработки постельных принадлежностей.
15. Договор с прачечной на постирку постельного белья и спец. одежды в случае отсутствия прачечной в лагере.



Благодарю за внимание !

