Приложение 1

Информационный материал

по организации работы и соблюдения требований санитарно-эпидемиологического законодательства в оздоровительных лагерях

**(для руководителей оздоровительных лагерей)**

Требования к организации работы в оздоровительных лагерях установлены в:

1. Общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23.11.2017г. № 7 (далее ОСЭТ) глава 1-4;
2. Специфических санитарно-эпидемиологических требованиях к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций, утвержденные постановлением Совета министров Республики Беларусь от 26 сентября 2019 года № 663 (далее ССЭТ № 663);
3. Инструкции 2.4./3.5.1.10-16-31-2005 «Организация и контроль за проведением профилактической дезинфекции в учреждениях для детей» (далее Инструкция);
4. Санитарные нормы и правила «Требования к порядку проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.03.2013 № 24 (далее СанНиП № 24).

**Требования ОСЭТ**

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

…3. В помещениях объектов должна поддерживаться чистота…

…Генеральная уборка и дезинфекция помещений должны проводиться не реже одного раза в месяц.

…Эксплуатация пришедших в негодность инженерного оборудования, систем отопления, вентиляции, освещения, водоснабжения и водоотведения, санитарно-технического оборудования не допускается….

…6. **Уборочный инвентарь**, моющие средства и средства дезинфекции необходимо хранить в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами. Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь маркировку, соответствующую его назначению, и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

7. Все поверхности помещений объектов (полы, стены, потолки) должны быть изготовлены из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции (при необходимости ее проведения), поддерживаться в исправном состоянии.

… 10. На объектах должна быть **аптечка** первой помощи универсальная с перечнем вложений, установленным Министерством здравоохранения, и обеспечен контроль за сроками годности лекарственных средств….

ГЛАВА 2
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ И УСТРОЙСТВУ ОБЪЕКТОВ

…17. Территорию объекта необходимо содержать в чистоте. В целях хранения инвентаря для уборки территории объекта необходимо выделить отдельное помещение или специальное место.

На территории должны быть созданы условия для сбора отходов.

Сбор и временное хранение …. тары, стройматериалов, твердых коммунальных отходов должны осуществляться на обозначенных площадках, имеющих ограждение и твердое покрытие, или других специально оборудованных конструкциях.

Площадки и конструкции, указанные в части третьей настоящего пункта, должны иметь удобные подъезды для транспортных средств, осуществляющих вывоз отходов,1 и содержаться в чистоте.

…20…Остекление оконных проемов должно быть целостным, осветительные приборы и защитную арматуру требуется содержать в исправном состоянии и чистоте.

21. Объекты обеспечиваются холодным и горячим водоснабжением.

Водоснабжение объекта должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения объекты следует обеспечить нецентрализованным водоснабжением.

Системы холодного и горячего водоснабжения объектов должны обеспечивать подачу воды, соответствующей установленным гигиеническим нормативам.

22. Оборудование систем водоотведения объектов должно соответствовать предназначенной цели и обеспечивать полное удаление сточных вод. Система водоотведения должна быть в исправном состоянии.

23. Помещения объектов должны быть оборудованы туалетами для работников…. В туалетах должны быть созданы условия для соблюдения личной гигиены….

….Туалеты и (или) биотуалеты необходимо содержать в исправном состоянии и чистоте.

ГЛАВА 3
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОБЪЕКТОВ

… 33. Производственные и санитарно-бытовые помещения объектов оборудуются умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, со стационарным смесителем, а также дозатором с жидким мылом и при необходимости средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук.

**Требования ССЭТ 663**

ГЛАВА 1

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. …Настоящими специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями устанавливаются требования к следующим организациям:

оздоровительные лагеря;

спортивно-оздоровительные лагеря …

иные организации, одним из видов деятельности которых является оздоровление населения.

Настоящими специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями устанавливаются требования к оздоровительным организациям:

**функционирующим** в режиме круглогодичного и **сезонного, круглосуточного и дневного пребывания детей;**

с организацией деятельности по профилям (труда и отдыха, туристско-краеведческий, эколого-биологический, военно-патриотический, оборонно-спортивный, художественный и другие), направлениям деятельности, а также с учебно-тренировочным процессом по виду (видам) спорта (спортивно-оздоровительные лагеря);

**размещенным** на базе капитальных строений (зданий, сооружений) в лесной (лесопарковой) зоне, **на базе учреждений и организаций**, а также с использованием арендованных помещений, палаток…

…Требования, не установленные настоящими специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями, определены **в главах 1 – 4 общих санитарно-эпидемиологических требований** к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования.

…3. Требования настоящих специфических санитарно-эпидемиологических требований **обязательны для исполнения** государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, деятельностью организаций, их перепрофилированием.

4. Руководитель организации должен обеспечить:

**санитарно-эпидемиологическое благополучие** в организации, в том числе прохождение административных процедур в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, предусмотренных законодательными актами;

**реализацию мер по запрету курения** (потребления) табачных изделий, использования электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях организации…

5. **Отдельные категории** работников организаций должны проходить **обязательные медицинские осмотры** при поступлении на работу и в дальнейшем периодические медицинские осмотры в порядке, установленном Министерством здравоохранения по согласованию с Министерством труда и социальной защиты.

**Гигиеническое обучение** должны проходить:

руководители оздоровительных организаций для детей, работники объектов питания – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в год;

работники плавательных бассейнов (уборщики помещений, операторы хлораторных установок, медицинские сестры) и прачечных организаций – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в 2 года;

работники водопроводных сооружений и канализационного хозяйства (слесари-сантехники) – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в 3 года.

6. В организациях должно обеспечиваться исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического, торгово-технологического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений….

…7. **Прием в организацию для** детей осуществляется при представлении **медицинской справки о состоянии здоровья**….

*Справочно: в соответствии* ***с п. 3 и п. 13 Инструкции****, утвержденной 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», спрака должа содержать следующие сведения:*

*П. 3 - Независимо от цели предоставления в документы.. в обязательном порядке вносятся следующие сведения:*

*- фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется) гражданина,*

*- идентификационный номер,*

*- дата рождения,*

*- место жительства (место пребывания),*

*- цель выдачи медицинской справки о состоянии здоровья,*

*- дата выдачи медицинской справки о состоянии здоровья,*

*- срок действия медицинской справки о состоянии здоровья.*

*13. При выдаче медицинской справки о состоянии здоровья на ребенка, отъезжающего в* ***оздоровительный, спортивно-оздоровительный лагерь*** *(далее – лагерь), в графе «Перенесенные заболевания (иные анамнестические сведения)» указываются сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, аллергологический анамнез.*

*В графу «Дополнительные медицинские сведения (результаты медицинских осмотров, обследований, сведения о профилактических прививках и прочее)» вносятся6*

*- сведения из карты профилактических прививок ребенка о вакцинации АКДС,*

*- вес, рост и АД ребенка,*

*-* ***результаты осмотра на заразные кожные заболевания и педикулез.***

*- в графу «Заключение» вносятся сведения об имеющихся диагнозах, группе здоровья, сведения о распределении в основную, подготовительную, специальную медицинскую группы, группу лечебной физической культуры ребенка.*

*В графу «Рекомендации» вносятся сведения по необходимым ребенку режиму, питанию, закаливанию, иные рекомендации.*

***В графе «Срок действия справки» указывается три дня.***

*При выдаче медицинской справки о состоянии здоровья для зачисления ребенка в* ***лагерь труда и отдыха в графу*** *«Заключение» вносятся сведения об имеющихся диагнозах и группе здоровья.*

*В графу «Рекомендации» вносится информация о годности к работе или выполнению определенных видов работ, осуществляемых в период нахождения в лагере труда и отдыха.*

***В графе «Срок действия справки» указывается шесть месяцев.***

**В оздоровительную организацию для детей принимаются дети в возрасте с 6 лет, в профильный оздоровительный лагерь труда и отдыха – в возрасте с 14 лет**, в палаточный лагерь – в возрасте с 12 лет. Допускается прием в палаточный лагерь детей в возрасте с 9 лет, прошедших специальную подготовку и имеющих опыт участия в туристских походах.

В организациях для детей устанавливается следующая наполняемость отрядов (отделений):

…..

не более 30 детей в возрасте от 6 до 18 лет.

…9. В организациях для детей начало смен допускается только при готовности помещений, территории, инженерных коммуникаций, объектов питания к приему детей.

Готовность к работе оздоровительных организаций для детей определяется в порядке, установленном местными исполнительными и распорядительными органами, с оформлением подтверждающих готовность документов:

актов приемки оздоровительного (спортивно-оздоровительного) лагеря с круглосуточным пребыванием детей, за исключением палаточного лагеря, оздоровительного (спортивно-оздоровительного) лагеря с дневным пребыванием детей по формам, установленным Республиканским центром по оздоровлению и санаторно-курортному лечению населения;

санитарных паспортов профильного оздоровительного лагеря труда и отдыха, непередвижного профильного оздоровительного палаточного лагеря по формам, установленным Министерством здравоохранения. **Подтверждающие готовность документы должны оформляться не позднее чем за 3 дня до даты открытия на весь период оздоровительного сезона.**

…10. Функционирование оздоровительных организаций с круглосуточным пребыванием детей без наличия отопления жилых (спальных) помещений и помещений отдыха (игровых) допускается при среднесуточной температуре атмосферного воздуха не ниже плюс 15 °C в течение 5 дней….

11. Медицинские работники в организациях кроме оказания медицинской помощи, диагностических и лечебно-реабилитационных услуг (процедур) отдыхающим должны в пределах своих функциональных обязанностей организовывать (выполнять) санитарно-противоэпидемические мероприятия по предупреждению распространения кожных заразных и инфекционных заболеваний.

Не допускается:

прием в организацию детей и взрослых с кожными заразными и острыми инфекционными заболеваниями, в том числе педикулезом (без проведения санации);

лечение в медицинском изоляторе организации отдыхающих и работников с подозрением на инфекционные заболевания.

ГЛАВА 2

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИЯМ ОРГАНИЗАЦИЙ

…13. Территория организации должна быть благоустроена, оснащена централизованными системами водоснабжения, канализации (в том числе дождевой) или водонепроницаемыми выгребами.

На территории организации не должно быть безнадзорных животных.

14. На территории организации должны выделяться функциональные зоны проживания, общественного обслуживания, физкультурно-оздоровительного назначения, озелененных территорий, а также хозяйственная.

Зону проживания допускается совмещать с зоной общественного обслуживания. Зону физкультурно-оздоровительного назначения в соответствии с заданием на проектирование допускается совмещать с озелененными территориями.

Площадки для отдыха (игр) отдыхающих, имеющих функциональные нарушения опорно-двигательного аппарата, нарушения зрения, располагаются в непосредственной близости от выходов из группы жилых помещений.

В зоне отдыха (игр) должны выделяться места с теневыми навесами, беседками или террасами.

В вечернее и ночное время суток территория организации должна быть освещена, уровень искусственной освещенности на поверхности земли должен быть не менее 20 люкс.

15. Хозяйственная зона в организациях должна иметь отдельный въезд, в ней размещаются здания хозяйственного назначения, площадка для сбора твердых коммунальных отходов, в том числе пищевых (далее – отходы).

Площадка для сбора отходов должна:

быть удалена на расстояние не менее 20 метров от окон жилых зданий, физкультурно-спортивных сооружений, площадок для отдыха (игр);

иметь твердое покрытие, ограждение с 3 сторон, которое должно быть выше емкостей для сбора отходов.

Емкости для сбора отходов должны быть в технически исправном состоянии, оборудоваться крышками, иметь маркировку с указанием вида отходов.

Выгребные ямы необходимо очищать при их заполнении не более 2/3 объема, а в летний период – ежедневно обрабатывать дезинсекционными средствами.

16. **Территория организации должна содержаться в чистоте.**

На территории и в зданиях организации должны быть установлены урны для сбора отходов, которые необходимо своевременно очищать…

ГЛАВА 3

ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И СООРУЖЕНИЯМ ОРГАНИЗАЦИЙ

…19. В стационарных организациях:

помещения выделяются в отдельные группы (блоки) в соответствии с их функциональным назначением;

жилые (спальные) помещения при планировочных решениях в виде жилых ячеек или коридорном размещении группируются в жилые (спальные) секции;

допускается совмещение в одном здании блоков жилых (спальных) и учебных помещений, объекта питания и блоков жилых (спальных) помещений или помещений культурно-массового назначения;

жилые (спальные) помещения в организациях для детей должны быть раздельными (для девочек и для мальчиков) с 7-летнего возраста.

20. В организациях для взрослых круглогодичного использования площадь жилого (спального) помещения на одного отдыхающего должна предусматриваться из расчета не менее 6 кв. метров, но не менее 9 кв. метров в одноместном помещении, сезонного использования – не менее 4,5 кв. метра.

Состав, площадь, вместимость, санитарно-техническое оборудование помещений в стационарных организациях для детей с круглосуточным пребыванием детей определяются согласно приложению 2.

В организациях для детей допускается отклонение от нормируемого количества проживающих в одном жилом (спальном) помещении при условии соблюдения норм площади.

**В профильных оздоровительных лагерях труда и отдыха должны выделяться помещения для чистки, сушки, хранения рабочей одежды и обуви, помещение для хранения рабочего инструмента и инвентаря.**

22. В организациях:

должны быть выделены отдельные санитарные узлы для работников;

унитазы в санитарных узлах должны устанавливаться для детей до 10 лет в закрывающихся без запора полукабинах, для детей от 11 лет – в закрывающихся на запор полукабинах, для взрослых – в закрывающихся на запор полукабинах (кабинах);

**туалетные кабины** должны быть укомплектованы держателями для туалетной бумаги, урнами, а унитазы – накладными сиденьями.

умывальники должны быть укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными салфетками (разовыми полотенцами), а умывальники, предназначенные для медицинских работников и работников объектов питания, – дополнительно дозаторами с антисептиками.

В организациях для детей санитарные узлы должны быть раздельными (для девочек и для мальчиков) с 5-летнего возраста.

23. **При размещении оздоровительных (спортивно-оздоровительных) лагерей с круглосуточным пребыванием детей на базе учреждений образования**, специализированных учебно-спортивных учреждений, иных учреждений и организаций допускаются отклонения от требований, содержащихся в пунктах 18 – 22 настоящих специфических санитарно-эпидемиологических требований, не ухудшающие условий размещения детей и обеспечивающие санитарно-эпидемиологическое благополучие.

24. Минимальный состав помещений и санитарно-технического оборудования в оздоровительных (спортивно-оздоровительных) **лагерях с дневным пребыванием детей определяется согласно приложению 3.**

*Приложение 3*

*к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций*

*МИНИМАЛЬНЫЙ СОСТАВ*

*помещений и санитарно-технического оборудования в оздоровительных (спортивно-оздоровительных) лагерях с дневным пребыванием детей*

*1. Помещения для отдыха (игровые) на каждый отряд из расчета не менее 2 кв. метра на 1 ребенка.*

*2. Помещения для занятий детским творчеством площадью не менее 36 кв. метров на отряд.*

*3. Спальни площадью не менее 3,5 кв. метра на 1 ребенка и наполняемостью не более 15 мест.*

*4. Медицинский кабинет, спортивный зал, библиотека, объект питания, раздевалка для верхней одежды и обуви, кладовая для спортивного инвентаря и игрового материала.*

*5. Санитарные узлы (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).*

*6. Комната личной гигиены (из расчета 1 кабина на 70 девочек).*

*Примечание. Должны быть созданы условия для мытья ног детей перед дневным сном.*

Допускаются отклонения в количестве санитарно-технического оборудования, а в спортивно-оздоровительных лагерях – и в части необходимых помещений для организации досуга…

ГЛАВА 4

ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ БЛАГОУСТРОЙСТВУ, ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ ОРГАНИЗАЦИЙ

…29. В санитарные узлы, душевые, умывальные, помещения для мытья ног, буфетные, постирочные и прачечные, помещения медицинского назначения организаций должна быть подведена горячая и холодная вода.

В объектах питания организаций необходимо устанавливать резервные автономные устройства горячего водоснабжения с подводкой горячей воды к каждой посудомоечной ванне.

30. В организациях должна обеспечиваться следующая оптимальная температура воздуха:

в жилых (спальных) помещениях, помещениях для отдыха (игр) – плюс 20 – плюс 22 °С;

в помещениях медицинского назначения – плюс 21 – плюс 24 °С;

в душевых для детей – не ниже плюс 25 °С;

в ваннах, душевых для взрослых (в холодный период года) – не ниже плюс 18 °С.

Относительная влажность воздуха в основных помещениях организаций должна быть 30 – 60 процентов.

Использование древесностружечных и древесноволокнистых плит, полимерных материалов для ограждения отопительных приборов не допускается.

31. Организация световой среды, уровни естественной и искусственной освещенности основных помещений организаций должны соответствовать установленным гигиеническим нормативам.

Окна в жилых (спальных) помещениях должны иметь солнцезащитные шторы (жалюзи).

32. В организациях должны использоваться строительные, в том числе отделочные, материалы, мебель (детская, бытовая и иная), игры и игрушки, изделия медицинского назначения и медицинской техники, электросветильники, моющие средства и средства дезинфекции, мягкий инвентарь, произведенные в соответствии с техническими нормативными правовыми актами и разрешенные к применению в соответствии с законодательством.

Функциональные размеры используемой мебели (детская, бытовая) для оборудования жилых (спальных) помещений должны соответствовать росту отдыхающих.

33. Спальные помещения организаций должны оборудоваться кроватями с твердым ложем по числу мест, жилые – дополнительно прикроватными тумбочками (комодами), стульями, шкафами для одежды.

Не допускается использование табуреток и скамеек вместо стульев.

Располагать мебель необходимо таким образом, чтобы к ней был обеспечен удобный подход.

Для детей старше 3 лет допускается использовать двухъярусные кровати, в которых второй ярус огражден на высоту не менее 30 сантиметров и расстояние между ярусами обеспечивает возможность сидения на первом ярусе с прямой спиной, а также пристенные кровати-трансформеры (двухъярусные или ленточные).

В оздоровительных (спортивно-оздоровительных) лагерях с дневным пребыванием детей допускается использование пристенных кроватей-трансформеров двухъярусных или ленточных, трехуровневых кроватей из комплекта мебели для групп продленного дня, раскладушек с непрогибающимся ложем.

34. **Все помещения** и оборудование помещений организаций, включая спортивное, спортивный инвентарь, санитарно-техническое, торгово-технологическое, **необходимо содержать в чистоте**.

**Влажная уборка всех помещений и оборудования в организациях должна проводиться в течение дня по мере необходимости с применением моющих средств при открытых форточках и фрамугах и в отсутствие отдыхающих**.

В организациях **дезинфекции подлежат**:

**резиновые коврики** в душевых и ерши для унитазов – в конце рабочего дня;

**накладки на унитазы** – во время уборки;

**емкости, помещения для хранения грязного белья** – после освобождения от грязного белья;

грязное постельное белье из медицинских изоляторов;

санитарная одежда работников – после работы с грязным бельем (перед стиркой или во время стирки).

35. В помещениях организаций не допускается наличие грызунов и насекомых.

Проводить дератизационные и дезинсекционные мероприятия в присутствии отдыхающих не допускается.

36. Перед началом каждой смены, заселением отдыхающих должна проводиться генеральная уборка жилых (спальных) и других помещений с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению.

Генеральная уборка помещений объекта питания должна проводиться перед началом каждой смены и в дальнейшем не реже одного раза в неделю.

Моющие средства и средства дезинфекции должны храниться в специально отведенных помещениях (местах), недоступных для отдыхающих.

37. Игрушки необходимо мыть ежедневно теплой водой с применением моющих средств. Дезинфекция игрушек проводится по эпидемическим показаниям.

Ковры в организациях должны ежедневно очищаться пылесосом или влажной щеткой.

38. Необходимо выделять **отдельный уборочный инвентарь** для:

помещений медицинского назначения (в том числе отдельный для каждой из палат медицинского изолятора);

объектов питания организаций (в том числе отдельный для производственных помещений для сырой продукции и отдельный для производственных помещений для готовой продукции);

поверхностей выше пола;

санитарных узлов.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от иного уборочного инвентаря в санитарных узлах или специально отведенных местах.

Уборочный инвентарь после использования должен промываться горячей водой с моющими средствами и просушиваться.

39. Во всех помещениях организаций необходимо предусматривать возможность естественного **проветривания** через форточки, фрамуги или за счет специальной конструкции окон.

Одностороннее проветривание помещений допускается осуществлять в присутствии отдыхающих.

Сквозное и угловое проветривание помещений должно проводиться в отсутствие отдыхающих и не должно проводиться через туалеты.

40**. Постельные принадлежности** в организациях должны подвергаться химической чистке не реже одного раза в год, а в период между сменами – просушиваться.

**Смена постельного белья, полотенец в организациях с круглосуточным пребыванием отдыхающих должна проводиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю**. В оздоровительных (спортивно-оздоровительных) лагерях **с дневным пребыванием** детей смена постельного белья должна проводиться **не реже одного раза в 10 дней, полотенец – не реже одного раза в неделю.**

Чехлы из текстильных материалов на наматрасниках необходимо менять после каждой смены и перед заселением отдыхающих.

**В организациях с круглосуточным пребыванием детей не реже одного раза в неделю необходимо проводить организованную помывку детей.**

41. Стирка постельного белья, полотенец (далее – белье) на дому запрещается.

Хранить грязное белье необходимо в специальном помещении или в прачечной.

Грязное белье из медицинского изолятора должно быть промаркировано. Собирать, хранить, транспортировать и стирать грязное белье из медицинского изолятора необходимо отдельно от иного белья. Перед стиркой или во время стирки белье из медицинского изолятора должно дезинфицироваться…

ГЛАВА 5

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЖИМУ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ

43. **В период летних школьных каникул продолжительность смены** в оздоровительной организации для детей, за исключением профильных оздоровительных лагерей, должна предусматриваться **не менее 18 дней** (оптимально – 21 – 24 дня**), в профильных оздоровительных лагерях – не менее 9 дней**, а в передвижных профильных (спортивно-оздоровительных) палаточных лагерях – не более 9 дней, непередвижных профильных палаточных лагерях – не более 12 дней.

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

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

44. **Режим дня** в организациях для детей **с круглосуточным** пребыванием должен предусматривать достаточную для оздоровления и с учетом возраста детей продолжительность **ночного сна (10,5 – 9,5 часа** в зависимости от возраста), **дневного сна (2 – 1,5** часа в зависимости от возраста), **пребывания на открытом воздухе (не менее 5 часов),** свободного (личного) времени, а также необходимую двигательную активность, кратность питания.

**Для детей I – IV классов в оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей должен быть организован дневной сон**. Допускается **не организовывать** дневной сон в оздоровительных (спортивно-оздоровительных) лагерях с дневным пребыванием детей с продолжительностью оздоровления до 9 дней, в спортивно-оздоровительных лагерях, размещаемых на базе специализированных учебно-спортивных учреждений, средних школ – училищ олимпийского резерва, физкультурно-спортивных сооружений.

45. В организациях **дети могут выполнять работы** по самообслуживанию, уборке территории, кроме хозяйственной площадки, ухаживанию за растениями, сервировке обеденных столов и иные работы, разрешенные в рамках общественно полезного труда в учреждениях образования.

**Запрещается привлекать детей** (за исключением находящихся в  палаточных лагерях) к приготовлению блюд, мытью посуды и обеденных столов, к мытью пола в обеденном зале и производственных помещениях объекта питания, к розливу или порционированию готовых блюд, кроме самообслуживания за своим столом.

46. В профильных оздоровительных **лагерях труда и отдыха** трудовая деятельность должна быть организована с соблюдением следующих требований, направленных на предупреждение причинения вреда здоровью детей:

должны соблюдаться требования Трудового кодекса Республики Беларусь, в том числе труд детей должен быть организован только в первую половину дня и продолжительностью не более 23 часов в неделю (4 часа 36 минут в день) для детей в возрасте от 14 до 16 лет, не более 35 часов в неделю (7 часов в день) – в возрасте от 16 лет и старше. Нормы выработки должны составлять для детей в возрасте от 14 до 15 лет – не более 60 процентов, от 16 до 17 лет – не более 75 процентов нормы выработки для взрослых и быть дополнительно снижены на 20 – 30 процентов в случае трудоемкой работы;

допускается привлекать детей в возрасте от 14 до 16 лет к работам согласно перечню легких видов работ, которые могут выполнять лица в возрасте от четырнадцати до шестнадцати лет, установленному Министерством труда и социальной защиты;

должны выполняться предельные нормы подъема и перемещения несовершеннолетними тяжестей вручную, установленные Министерством здравоохранения;

дети должны быть обеспечены специальной одеждой, обувью и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемых работ;

сбор урожая с использованием ручного труда допускается проводить на полях, обработанных в текущем году пестицидами III – IV классов опасности, при представлении руководителю (учредителю) оздоровительного лагеря труда и отдыха руководством хозяйства документов, подтверждающих истечение допустимого срока выхода (содержание остаточных количеств пестицидов в почве и растениях);

через каждые 45 минут работы должны быть перерывы продолжительностью от 10 до 15 минут;

при длительности труда в течение 7 часов в день должен предусматриваться дополнительный перерыв для приема пищи и отдыха продолжительностью не менее 60 минут.

47. **Запрещается организовывать труд детей:**

на работах, запрещенных детям до 18 лет в соответствии со списком работ, на которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет, установленном Министерством труда и социальной защиты;

в вечернее (позже 20 часов) и ночное время, в выходные и праздничные дни;

в местах размещения временных и стационарных складов для хранения химических средств защиты растений и минеральных удобрений, а также ближе 5 километров от мест обработки ядохимикатами и пестицидами полей до истечения допустимого срока выхода;

в условиях превышения допустимых уровней звука (70 дБА) на рабочих местах;

**на открытом воздухе в неблагоприятных метеорологических условиях (осадки, температура воздуха ниже минус 10 °С или выше плюс 27 °С).**

…49. Физическое воспитание, купание детей должны быть организованы с учетом состояния здоровья, возраста, физической подготовленности и закаленности ребенка.

Пребывание детей под открытыми солнечными лучами допускается только в головных уборах.

Купание детей допускается организовывать не ранее чем через 1,5 часа после еды. Купание с наступлением темноты запрещается.

Проведение спортивно-массовых мероприятий должно осуществляться под контролем медицинских работников….

 …П.66 Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед, ужин) должны составлять не менее 3,5 часа и не более 4 часов.

Количество приемов пищи, включая дополнительные к основным приемам (второй завтрак и (или) полдник, второй ужин), должно быть не менее 3 – в оздоровительных организациях для детей с дневным пребыванием детей, не менее 5 – в организациях для детей с круглосуточным пребыванием детей.

**Требования СанНиП 205**

…

127. Запрещаетсяпривлекать 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).

…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…..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…

Приложение 2

Информационный материал

по организации работы и соблюдения требований санитарно-эпидемиологического законодательства в оздоровительных лагерях

**(для работников объектов питания)**

Требования к организации питания в оздоровительных лагерях установлены в:

1. Общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23.11.2017г. № 7 (далее ОСЭТ) глава 1-4;
2. Специфических санитарно-эпидемиологических требованиях к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций, утвержденные постановлением Совета министров Республики Беларусь от 26 сентября 2019 года № 663 (далее ССЭТ № 663) глава 6-10;
3. Техническом регламенте Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее ТР ТС 021):
4. Санитарных нормах и правилах «Требования к оздоровительным организациям для детей», утвержденных постановлением Министерства 3дравоохранения Республики Беларусь от 26 декабря 2012 года № 205;
5. Инструкции 2.4./3.5.1.10-16-31-2005 «Организация и контроль за проведением профилактической дезинфекции в учреждениях для детей» (далее Инструкция);
6. Санитарные нормы и правила «Требования к порядку проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.03.2013 № 24 (далее СанНиП № 24).

**Требования ОСЭТ**

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

…3. В помещениях объектов должна поддерживаться чистота.

В помещениях объектов, в которых осуществляются обращение пищевой продукции…, текущая уборка должна проводиться ежедневно и по мере необходимости с использованием разрешенных к применению моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по их применению.

…Помещения объекта, к которым предъявляются специальные требования к микроклимату, оборудуются средствами контроля температурно-влажностного режима. Запрещается использовать ртутные термометры и приборы с ртутным наполнением.

Эксплуатация пришедших в негодность инженерного оборудования, систем отопления, вентиляции, освещения, водоснабжения и водоотведения, санитарно-технического оборудования не допускается.

4. Запрещается осуществлять ремонтные работы в производственных помещениях объектов по производству пищевой продукции…без прекращения деятельности в этих помещениях.

Эксплуатация оборудования после ремонта допускается только после проведения его санитарной обработки.

5. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия на объектах должны проводиться с использованием препаратов, разрешенных к применению. При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий на объекте, в котором осуществляется обращение пищевой продукции, должна быть исключена возможность контакта дезинсекционных и дератизационных препаратов с пищевой продукцией, оборудованием, тарой, упаковочным материалом.

6. **Уборочный инвентарь**, моющие средства и средства дезинфекции необходимо хранить в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами. Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь маркировку, соответствующую его назначению, и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

7. Все поверхности помещений объектов (полы, стены, потолки) должны быть изготовлены из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции (при необходимости ее проведения), поддерживаться в исправном состоянии.

…9. При обращении продукции не допускается использование оборудования, емкостей, тары, инвентаря, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами.

…11. Лица, участвующие в обращении пищевой продукции …обязаны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения.

12. При обращении продукция должна соответствовать установленным гигиеническим нормативам.

**Пищевая продукция должна сопровождаться документами, обеспечивающими ее прослеживаемость и подтверждающими качество и безопасность.**

13. Продукцию, изъятую из обращения, до утилизации или уничтожения необходимо хранить изолированно от остальной продукции.

ГЛАВА 2
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ И УСТРОЙСТВУ ОБЪЕКТОВ

…19….Вентиляционные системы должны находиться в исправном состоянии и чистоте. На все действующие и вновь принимаемые в эксплуатацию вентиляционные установки обязательно наличие паспортов. Определение эффективности работы вентиляционных установок необходимо проводить не реже одного раза в 3 года….

…20….Остекление оконных проемов должно быть целостным, осветительные приборы и защитную арматуру требуется содержать в исправном состоянии и чистоте.

21. Объекты обеспечиваются холодным и горячим водоснабжением.

Водоснабжение объекта должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения объекты следует обеспечить нецентрализованным водоснабжением.

Системы холодного и горячего водоснабжения объектов должны обеспечивать подачу воды, соответствующей установленным гигиеническим нормативам.

22. Оборудование систем водоотведения объектов должно соответствовать предназначенной цели и обеспечивать полное удаление сточных вод. Система водоотведения должна быть в исправном состоянии…

ГЛАВА 3
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОБЪЕКТОВ

…26. Оборудование, аппараты и инвентарь, требующие контроля параметров технологического процесса производства пищевых продуктов, **обеспечиваются соответствующими контрольно-измерительными приборами.**

27. При вводе системы водоснабжения на объект по производству пищевой продукции предусматривается устройство для отбора проб воды.

Для организации санитарной обработки помещений и оборудования объекта по производству пищевой продукции должны быть предусмотрены устройства для забора питьевой воды и удаления сточных вод.

28. На объектах по производству, реализации и хранению пищевой продукции **не допускается:**

устройство подвесных линий сетей канализации с производственными и бытовыми стоками над рабочими местами и технологическим оборудованием;

расположение санитарных узлов, душевых, прачечных и умывальных над складскими помещениями, производственными цехами и охлаждаемыми камерами объектов;

прокладка водопровода и канализации в ограждающих конструкциях холодильных камер, а также через такие камеры;

использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений;

сброс сточных вод на пол, а также устройство открытых желобов;

размещение светильников над технологическим оборудованием с открытыми технологическими процессами;

размещение раздевалок для персонала в производственных помещениях;

хранение в производственных помещениях объектов личной одежды и обуви работников, других веществ и материалов, не использующихся при производстве продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств2;

проведение дезинфекции помещений в период выработки продукции.

Ремонт оборудования во время производственного цикла проводится при условии его ограждения.

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

2 За исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

… 30…Все работы, связанные с тепловым облучением на рабочих местах, просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, проводятся при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции….

…33. Производственные и санитарно-бытовые помещения объектов оборудуются умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, со стационарным смесителем, а также дозатором с жидким мылом и при необходимости средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук.

ГЛАВА 4
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ, РЫНКОВ ПРИ ОБРАЩЕНИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

34. На объектах общественного питания… запрещается:

проживание людей;

содержание в производственных, вспомогательных и санитарно-бытовых помещениях животных и птиц…

…37. Взаимное расположение помещений объекта должно предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, обеспечивающую безопасность продукции.

На объектах допускается ведение технологических процессов в одном производственном помещении с выделением отдельных технологических зон и обеспечением последовательности (поточности) этих технологических процессов при условии обеспечения безопасности производимой продукции…

…**Обработка неочищенных и немытых клубней и корнеплодов должна проводиться обособленно в специально оборудованном и оснащенном месте (участке).**

38. Все производственные и вспомогательные помещения объекта должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

Разделочный инвентарь (доски, ножи) должен закрепляться за каждым производственным помещением объекта (участком объекта) и иметь маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции.

… 40. Помещения объекта, предназначенные для хранения пищевой продукции и непродовольственных товаров, должны быть раздельными…

…При хранении и реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия ее хранения (реализации) и срок годности, установленные изготовителем.

Хранение и реализация пищевой продукции должны осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ. Не допускается совместное хранение доброкачественной продукции с продукцией испорченной, с истекшим сроком годности, изъятой из обращения. Продукция, имеющая специфический запах, должна храниться отдельно от пищевой продукции, воспринимающей посторонние запахи. Хранение пищевой продукции непосредственно на полу запрещается.

Холодильное оборудование должно быть оснащено приборами контроля температуры4.

**При наличии на объекте одной холодильной камеры (холодильного шкафа) разрешается совместное хранение продовольственного сырья с пищевыми продуктами в упакованном виде на отдельных полках или стеллажах. Готовая пищевая продукция должна располагаться выше остальной продукции.**

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

4 При наличии в холодильном оборудовании встроенного термометра дополнительное оснащение приборами контроля температуры не требуется.

… 42. Горячая и холодная вода на объекте должна быть подведена ко всем моечным ваннам через смесители.

43. Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения объекта должно препятствовать обратному току стоков…

…При прекращении подачи горячей или холодной проточной воды, неисправности системы водоотведения производственная деятельность объекта должна быть приостановлена.

Объекты, реализующие продукцию общественного питания без ее производства, при отсутствии горячей или холодной проточной воды могут осуществлять деятельность по обслуживанию посетителей с использованием одноразовой посуды и при наличии условий, обеспечивающих соблюдение правил личной гигиены работниками.

44. На объектах, оснащенных посудомоечными машинами для механизированного мытья посуды и инвентаря, моечные ванны могут не устанавливаться.

Количество моечных ванн для мытья посуды и инвентаря ручным способом должно обеспечивать возможность мытья с добавлением моющих средств и ополаскивания….

…При прекращении функционирования посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды и инвентаря, а также при отсутствии одноразовых посуды и столовых приборов производство, продажа и организация потребления продукции запрещаются.

45. На объектах **запрещается обращение**:

пищевой продукции с истекшими сроками годности, небезопасной, с признаками недоброкачественности, а также не соответствующей установленным требованиям;

пищевой продукции **без наличия маркировки** (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза);

размороженной (дефростированной) и повторно замороженной пищевой продукции;

мяса и субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарных документов;

яиц с загрязненной или поврежденной скорлупой, а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

грибов несъедобных, а также съедобных, но с дефектами либо изготовленных (маринованных, консервированных) в домашних условиях;

пищевой продукции с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре;

фруктов и овощей, загнивших, испорченных, проросших, с нарушением целостности кожуры;

иной продукции, на которую установлены ограничения.

…

47. **Скоропортящиеся пищевая продукция из вскрытой потребительской упаковки и пищевая продукция, качество и (или) безопасность которой изменяются после вскрытия упаковки, должны быть реализованы в срок не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения5**….

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

5 Если иное не установлено изготовителем продукции.

…50. На объекте общественного питания производственные столы должны быть маркированы с указанием назначения и использоваться в соответствии с маркировкой.

На объекте общественного питания допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного разделочного инвентаря при соблюдении очередности обработки и последующей дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы.

51. В помещениях объектов общественного питания для приготовления холодных блюд и закусок… должна быть обеспечена работа бактерицидного освещения6.

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

6 В случае попадания в такие помещения прямых солнечных лучей необходимо наличие устройств для защиты от инсоляции.

…54. Для раздачи и организации потребления готовых блюд на объекте общественного питания должны использоваться **чистые сухие столовая посуда и столовые приборы** (в том числе одноразового использования). Повторное использование одноразовых посуды и столовых приборов запрещается.

…На объекте общественного питания приготовление блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, сервировка, порционирование и выдача блюд должны осуществляться работниками объекта с использованием одноразовых перчаток.

… 56….При организации общественного питания вне объектов количество столовой посуды и столовых приборов комплектуется в соответствии с количеством порций для однократного применения. При необходимости транспортировки готовых блюд они должны доставляться в чистых термосах, термоконтейнерах или в специально выделенной посуде с плотно закрывающимися крышками.

57. Доставка готовых блюд непосредственно потребителю должна осуществляться при наличии потребительской упаковки и транспортной упаковки (контейнера, бокса, термоконтейнера, сумки-холодильника и других аналогичных емкостей, предназначенных для контакта с пищевой продукцией). Транспортная упаковка должна быть чистой.

58. **Транспортировка пищевой продукции должна осуществляться при соблюдении условий транспортировки, установленных изготовителем продукции, а в случае их отсутствия – при соблюдении условий хранения, установленных изготовителем продукции.**

При использовании транспортных средств для перевозки (транспортировки) одновременно пищевой продукции и иных грузов необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающих возможность проведения очистки и мойки9. Грузовые отделения транспортных средств должны быть чистыми.

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

9 Допускается использование иных транспортных средств при условии доставки пищевой продукции в упаковке изготовителя продукции, контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях.

59. **Пищевые отходы** на объекте должны собираться в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, которые должны очищаться по мере наполнения и своевременно удаляться из помещений объекта.

**Требования ССЭТ 663**

ГЛАВА 6

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ

50. … Питание в объектах питания организаций должно организовываться преимущественно на основе примерных двухнедельных рационов …

Примерные двухнедельные рационы разрабатываются организациями или субъектами общественного питания, утверждаются … руководителем организации…

51. Приготовление блюд осуществляется по разработанным технологическим картам (рецептурам) блюд.

52. Для детей, находящихся на диетическом (лечебном и профилактическом) питании, дневной (суточный) рацион подлежит коррекции в соответствии с рекомендациями врача.

53. Субъектом общественного питания или организацией должна быть разработана программа производственного, в том числе лабораторного, контроля за соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд рецептурам, меню-раскладкам, а также за безопасностью питания на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

Кратность и перечень исследуемых показателей определяются в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов и на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

Показатели пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд должны соответствовать рецептурам блюд, меню-раскладкам. В случае установления несоответствия блюда по исследуемым показателям должны быть осуществлены корректирующие мероприятия с организацией повторного проведения лабораторных исследований.

54. Выдача готовых блюд в объектах питания организаций должна осуществляться после проведения органолептической оценки качества блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством готовых блюд (**бракеражном журнале).**

55. В объектах питания организаций следует покрывать обеденные столы чистой скатертью или использовать салфетки под каждый прибор.

ГЛАВА 7

ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ

ПРОДУКТОВ В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ

56. При транспортировке запрещается розлив молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости.

Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя должны сохраняться до окончания реализации пищевых продуктов.

Сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в организациях, может использоваться для питания отдыхающих при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее соответствие гигиеническим нормативам.

57. Пищевые продукты в объектах питания организаций должны храниться по видам продукции (сухие и консервированные; хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды) с соблюдением **установленных изготовителем условий их хранения и сроков годности** и в условиях, обеспечивающих предотвращение их порчи и загрязнения.

58. Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся в сухом темном вентилируемом помещении, овощехранилище или холодильнике.

В овощехранилище перед загрузкой овощей должны быть проведены очистка и ремонт (при необходимости). Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны храниться отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов.

59. Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, включая полуфабрикаты, субпродукты охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты (колбаса, сосиски, сардельки и другое) должны храниться в упаковке производителя или в транспортной маркированной таре.

Яйца должны храниться в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше плюс 20 °C или в холодильнике для сырых пищевых продуктов.

Молоко и кисломолочные продукты должны храниться в таре производителя.

Сыпучие продукты должны храниться в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, индивидуальной упаковке, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах.

ГЛАВА 8

ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ ОБЪЕКТОВ ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ, ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ

…61. Состав производственных помещений и торгово-технологического оборудования, их взаимное расположение должны обеспечить последовательность (поточность) технологического процесса приготовления блюд, исключение встречных потоков чистой и грязной посуды.

62. Для соблюдения технологического процесса объекты питания организаций должны быть обеспечены в необходимом количестве торгово-технологическим оборудованием (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой (столовой, кухонной, для хранения пищевых продуктов), моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в соответствии с законодательством.

Электрическое торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда должны быть отдельными для сырых и готовых пищевых продуктов.

63. При отсутствии в объектах питания организаций производственных цехов производственные столы и производственные ванны на производственных участках должны иметь соответствующую маркировку: **”МС“ (мясо сырое), ”РС“ (рыба сырая), ”СП“ (сырая продукция), ”СО“ (сырые овощи), ”ГП“ (готовая продукция), ”Салат“, ”Х“ (хлеб). Аналогично маркируются разделочные доски и ножи, кухонная посуда для работы в производственных цехах (участках). Дополнительно выделяются разделочная доска, нож и кухонная посуда для сырого мяса птицы – ”МП“.**

По усмотрению руководителя объекта питания организации может вводиться дополнительная маркировка. …

64. Кухонная посуда для приготовления пищи должна использоваться в соответствии с маркировкой **”Супы“, ”Горячие блюда“, ”Напитки“.**

**Алюминиевую** кухонную посуду допускается использовать только для приготовления и временного (до одного часа) хранения блюд. Использование столовой посуды из алюминия не допускается.

**Пластмассовую** посуду допускается использовать **для хранения сырых и сухих** пищевых продуктов, а также в качестве столовой посуды для одноразового использования.

65. Мытье столовой посуды должно быть преимущественно механизировано. Режим мытья столовой посуды в посудомоечной машине должен соответствовать технической документации по использованию посудомоечной машины.

**Требования к мытью посуды ручным способом, сушке посуды определены согласно приложению 5.**

*Приложение 5*

*к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций*

*ТРЕБОВАНИЯ*

*к мытью посуды ручным способом, сушке посуды*

*1. Столовую посуду необходимо мыть горячей проточной водой с использованием 2 или 3 посудомоечных ванн в следующем порядке:*

*в первую очередь в первой и третьей ванне моются чашки или стаканы, затем столовые приборы;*

*в последнюю очередь в трех ваннах моются тарелки и салатницы;*

*моющие средства должны использоваться в первой ванне в соответствии с инструкцией по применению, во второй ванне – в количестве в два раза меньше;*

*в третьей ванне посуда должна ополаскиваться горячей проточной водой.*

*Кухонную посуду, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования, посуду для буфетных, кухонь-столовых необходимо мыть с использованием двух отдельных посудомоечных ванн (мытье, ополаскивание). Допускается использование одной посудомоечной ванны.*

*Столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования ополаскиваются проточной горячей водой с температурой не ниже плюс 50 °C с использованием гибкого шланга с душевой насадкой или решеток…*

*2. После мытья необходимо:*

*столовые приборы, металлический кухонный инвентарь и детали электрического оборудования просушивать в сушильных (жарочных) шкафах, сухие столовые приборы хранить в кассетах ручками вверх;*

*столовую и кухонную посуду, кухонный инвентарь просушивать на металлических стеллажах, полках или решетках с поддонами;*

*чистые разделочные доски, ножи хранить непосредственно на рабочих местах в металлических кассетах либо в подвешенном состоянии;*

*подносы после каждого использования протирать чистыми салфетками, а в конце дня промывать горячей водой с добавлением моющих средств;*

*салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для протирания столов после использования промывать проточной водой с добавлением моющего средства, высушивать и хранить в закрытых промаркированных емкостях.*

ГЛАВА 9

ТРЕБОВАНИЯ К РАЦИОНАМ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

66. **Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед, ужин) должны составлять не менее 3,5 часа и не более 4 часов.**

Количество приемов пищи, включая дополнительные к основным приемам (второй завтрак и (или) полдник, второй ужин), должно **быть не менее 3** – в оздоровительных организациях для детей **с дневным пребыванием детей**, **не менее 5** – в организациях для детей **с круглосуточным пребыванием детей**.

67. Горячее питание детей осуществляется по дневным (суточным) рационам питания на основе примерных двухнедельных рационов питания….

…Калорийность дневного (суточного) рациона питания должна обеспечиваться за счет белков на 10 – 15 процентов, жиров –
на 30 – 32 процента, углеводов – на 55 – 60 процентов.

В период неисправности электрического торгово-технологического оборудования, недопоставок пищевых продуктов или по другим объективным причинам проводится равноценная по пищевой и энергетической ценности замена блюд.

В пути следования на транспорте или во время экскурсий должны быть организованы питание детей и питьевой режим с использованием упакованной питьевой воды.

68. В примерных двухнедельных рационах детей молоко и кисломолочные напитки, растительное масло и масло из коровьего молока, сахар, мясо (мясо птицы), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары) должны входить в рацион ежедневно, другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – 2 – 3 раза в неделю.

Допускаются отклонения плюс (минус) 10 процентов от установленных норм питания в течение недели, смены при условии выполнения по итогам смены норм физиологических потребностей ребенка в пищевых веществах и энергии.

69. Питание детей должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления.

Из способов приготовления блюд преимущественно должны использоваться запекание, варение, приготовление на пару.

В питании детей не должны использоваться пищевые продукты, не отвечающие принципам детской диететики, согласно приложению 6.

В питании детей должны использоваться:

диетические яйца, нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина);

мясо цыплят-бройлеров, кур или индейки потрошеных первого сорта (категории), субпродукты первой категории;

колбасы и сосиски вареные с маркировкой для детей дошкольного и школьного возраста или высшего сорта (не более одного раза в неделю в организациях для детей с дневным пребыванием детей, двух раз в неделю – с круглосуточным пребыванием детей);

из жиров – масло из коровьего молока и растительные масла;

богатые пектином кондитерские изделия (зефир, мармелад, джем);

йодированная соль;

преимущественно охлажденные, а не замороженные мясные полуфабрикаты.

70. **Для организации питьевого режима детей должна использоваться упакованная питьевая вода,** или вода из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры, или кипяченая вода.

**Кипяченая вода должна храниться в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах) не более 4 часов.**

71. В объектах питания детей должен быть организован ежедневный учет расхода пищевых продуктов.

Каждые 10 дней и по окончании месяца уполномоченным руководителем организации (субъекта общественного питания) лицом или медицинским работником должен проводиться анализ выполнения норм питания. В организациях с круглосуточным пребыванием детей медицинским работником по окончании смены проводится оценка пищевой и энергетической ценности рационов питания детей.

72. Блюда в объектах питания детей должны готовиться на каждый прием пищи и храниться на электроплите или электромармите в течение не более 3 часов с момента приготовления, в палаточных лагерях – не более одного часа.

73. Дополнительные требования к организации питания детей в целях профилактики кишечных инфекций представлены согласно приложению 7.

74. Мясо, мясо птицы и кролика, рыба должны размораживаться в дефростере.

Допускается размораживание мяса, мяса птицы и кролика в условиях холодильника при температуре плюс 2 – плюс 6 °С в течение 48 часов.

Допускается размораживание мяса, мяса птицы и кролика замороженных, рыбы и рыбных продуктов всех наименований мороженых и глазированных на воздухе в мясо-рыбном цехе в течение не более 6 часов, рыбы и рыбных продуктов (кроме рыбного филе) – в холодной воде, температура которой не выше плюс 12 °C, из расчета 2 литра на 1 килограмм рыбы с добавлением соли (7 – 10 граммов на 1 литр).

75. Полуфабрикаты из рубленого мяса, мяса птицы, рыбы должны быть обжарены в течение 3 – 5 минут с 2 сторон в нагретом до кипения жире, а затем доведены до готовности в жарочном шкафу при температуре плюс 250 – плюс 280 °C в течение 5 – 7 минут. Жарка полуфабрикатов может производиться в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на электроплите при температуре плюс 250 – плюс 270 °C в течение 20 – 25 минут. При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут.

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.

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

При приготовлении 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 плюс 220 – плюс 250 °C).

76. Запрещаются нахождение и хранение в производственных помещениях для готовой продукции необработанных яиц в фасовочной таре.

Яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды.

77. Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны храниться отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов.

Допускается хранить очищенные сырые овощи в подсоленной воде не более 2 часов.

Неочищенные и очищенные отварные овощи допускается хранить не более 6 часов, **салаты перед заправкой – не более 2 часов при температуре плюс 2 – плюс 6 °C.**

Овощи, фрукты, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень и ягоды – промываться охлажденной кипяченой водой. Кочаны капусты перед бланшировкой должны разрезаться на 2 – 4 части.

**Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их отпуском.**

ГЛАВА 10

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ

ОБЪЕКТОВ ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ

78. В объектах питания организаций должны быть созданы условия для соблюдения работниками личной гигиены, раздельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, а также должен предусматриваться санитарный узел.

**При ношении санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду.**

79. Работникам объектов питания организаций необходимо:

соблюдать правила личной гигиены – следить за чистотой одежды и обуви, санитарной одежды, мыть руки перед каждым этапом технологического процесса и после посещения туалета;

**при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий использовать одноразовые перчатки с их сменой после каждого использования;**

ежедневно перед началом смены регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале ”Здоровье“ по форме, установленной Министерством здравоохранения;

при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры тела и других симптомах заболеваний сообщить об этом руководителю субъекта общественного питания или руководителю организации, обратиться в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

Работникам объектов питания организаций во время приготовления блюд запрещается носить украшения, закалывать санитарную одежду булавками, а также курить на рабочем месте.