Об итогах первой смены

оздоровительной кампании 2019 года

 В первую смену летней оздоровительной кампании для детей в 2019 году на территории Ветковского района функционировало 10 оздоровительных лагерей (далее о/лагерь), в том числе 3 о/лагеря с круглосуточным пребыванием детей, 3 оздоровительных лагеря труда и отдыха. Оздоровление получили 195 человек.

 Медицинское обслуживание осуществлялось медицинскими работниками Ветковской ЦРБ. Аптечки для оказания неотложной медицинской помощи детям сформированы в соответствии с установленными требованиями.

 Несчастных случаев и инфекционной (подозрений на инфекционную) заболеваемость, в том числе острыми кишечными инфекциями, в период работы о/лагерей не зарегистрировано. Деятельность организаций не приостанавливалась.

 В подготовительный период в апреле-мае 2019 с начальниками, работниками пищеблоков, завхозами и уборщиками помещений о/лагерей проведена информационно-разъяснительная работа в форме обучающих семинаров с демонстрацией практических навыков и положительного опыта устранения нарушений и гигиенического обучения.

 Специалистами Ветковского районного ЦГЭ была оценена организация работы и оказана методическая помощь в 100% о/лагерей, в том числе с круглосуточным пребыванием детей, в первые 3 дня работы лагеря.

При проведении надзорных мероприятий и обследований межведомственной мониторинговой группой были выявлены нарушения в части организации труда подросток в лагере труда и отдыха, несвоевременно укомплектовывались мылом и одноразовыми полотенцами (салфетками) умывальники, не обеспечен питьевой режим детей во время прогулок и проведения мероприятий на открытом воздухе.

50% выявленных нарушений являются нарушениями в организации питания. В том числе:

 - допускалось формальное заполнение бракеражного журнала членами бракеражной комиссии: заполнены не все графы, не указан выход блюд для каждой категории детей;

 - питание осуществлялось не в соответствии с примерными двухнедельными рационами. Выходы блюд не соответствовали рекомендуемому объему (массе) отдельных блюд на один прием;

- допускались нарушения технологии приготовления блюд.

Отдел гигиены