

«УТВЕРЖДЕНО»  
Приказом Министра здравоохранения  
и социальной защиты  
Приднестровской Молдавской Республики  
от 31 июля 2009 года N 417  
Регистрационный N 4997 от 16 сентября 2009 г. (САЗ 09-38)

## **САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ**

### **СанПиН МЗиСЗ ПМР N 2.4.4.1204-09**

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

##### 1. Общие положения и область применения

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) разработаны в соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 3 июня 2008 года N 481-3-IV "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (САЗ 08-22).

2. Настоящие санитарные правила действуют на всей территории Приднестровской Молдавской Республики и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы в загородных стационарных организациях отдыха и оздоровления детей (далее – загородная оздоровительная организация).

3. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, эксплуатацией организаций, связанных с оздоровлением и отдыхом детей.

4. Санитарные правила и нормы распространяются на все действующие (кроме палаточных лагерей и оздоровительных организаций с дневным пребыванием детей, детских санаториев) загородные оздоровительные организации для детей и подростков независимо от их организационно – правовой формы и формы собственности.

5. Ввод в эксплуатацию построенных или реконструируемых загородных оздоровительных организаций, а также при временном использовании зданий под оздоровительные организации допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам.

6. Загородные оздоровительные организации могут быть сезонными, а также с круглогодичным использованием зданий. Количество детей не должно превышать проектную вместимость загородной оздоровительной организации.

7. При реконструкции и строительстве загородных оздоровительных организаций необходимо использовать строительные, отделочные и полимерные материалы, соответствующие санитарно-гигиеническим требованиям.

8. Учредителю или собственнику загородной оздоровительной организации необходимо поставить в известность организации государственной санитарно-эпидемиологической службы о сроках его открытия не менее чем за 3 месяца для проведения необходимых организационных и профилактических мероприятий; перед заездом детей – не менее чем за 2 недели.

9. Продолжительность смены в летние каникулы должна составлять не менее 21 дня; в осенние, зимние и весенние каникулы – не менее 7 дней. При организации санаторных смен – не менее 24 дней. Перерыв между сменами в летнее время для проведения генеральной уборки и необходимой санитарной обработки организации составляет не менее 2 дней.

10. Загородные оздоровительные организации комплектуются поотрядно или по группам с учетом возраста детей:

а) от 6 до 9 лет – не более 25 человек;

б) от 10 до 14 лет – не более 30 человек;

в) от 15 до 18 лет – не более 25 человек (рекомендована отдельная смена).

11. Открытие загородной оздоровительной организации и заезд детей осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии оздоровительной организации санитарным правилам и медицинских документов о состоянии здоровья детей и обслуживающего персонала оздоровительной организации, а также сведений об отсутствии контактов их с инфекционными заболеваниями.

Работники загородных оздоровительных организаций обязаны пройти медицинское обследование согласно установленного порядка (Приложение N 1 к настоящим санитарным правилам), гигиеническую подготовку, и привиты в соответствии с календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, которая хранится на рабочем месте.

12. Каждая смена оздоровительной организации комплектуется одновременно всеми детьми. Дополнительный прием детей осуществляется при наличии медицинской карты и справки об отсутствии контактов с инфекционными больными.

13. Перед открытием загородной оздоровительной организации необходимо своевременно организовать и провести противоклещевую обработку и мероприятия по борьбе с грызунами в районах размещения детских летних оздоровительных организаций в целях профилактики клещевого энцефалита и геморрагической лихорадки с почечным синдромом.

14. При эксплуатации загородной оздоровительной организации руководитель должен информировать органы Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики об отключении электроэнергии, аварийных ситуациях в работе систем водоснабжения и канализации и выходе из строя технологического и холодильного оборудования.

## 2. Участок загородной оздоровительной организации

15. Организация должна иметь самостоятельный земельный участок, позволяющий создать благоприятные условия для отдыха и оздоровления детей. Земельный участок должен быть сухим, чистым, хорошо проветриваемым и инсолируемым.

16. Размещение оздоровительных организаций на территории санитарно-защитных зон не допускается. Расстояния от промышленных, коммунальных и хозяйственных организаций до оздоровительных организаций принимаются в соответствии с требованиями, предъявляемыми к планировке и застройке городских, поселковых и сельских населенных пунктов.

17. Через территорию оздоровительных организаций не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения (водоснабжение, канализация, теплоснабжение, электроснабжение).

18. При проектировании и строительстве новых загородных оздоровительных организаций их размещают:

- а) с учетом розы ветров;
- б) с наветренной стороны от источников шума и загрязнений атмосферного воздуха;
- в) выше по течению водоемов относительно источников загрязнения;
- г) вблизи лесных массивов и водоемов.

Загородные оздоровительные организации отделяют от жилых домов для сотрудников, а также организаций отдыха взрослых полосой зеленых насаждений шириной не менее 100 м.

Расстояние от участка загородной оздоровительной организации до жилой застройки необходимо принимать не менее 500 м.

19. Земельный участок загородной оздоровительной организации делится на территорию основной застройки и вспомогательную территорию.

При проектировании и строительстве новых загородных оздоровительных организаций размеры территории основной застройки следует принимать из расчета 150 – 200 м<sup>2</sup> на одно место.

20. Территория основной застройки загородной оздоровительной организации делится на зоны: жилую, культурно-массовую, физкультурно-оздоровительную, медицинскую, административную, хозяйственную и технического назначения.

Участок основной застройки загородной оздоровительной организации должен иметь ограждение высотой не менее 0,9 м и не менее двух въездов (основной и хозяйственный). Иметь наружное искусственное освещение не менее 10 лк (на земле).

21. На вспомогательной территории могут размещаться: котельная с хранилищем топлива, сооружения водоснабжения, гараж с локальными очистными сооружениями для гаражной группы, оранжерейно-тепличное хозяйство, ремонтные мастерские, автостоянка для хозяйственных машин.

22. Площадь озеленения территорий загородной оздоровительной организации должна составлять не менее 60 % участка основной застройки. При размещении организации в лесном или парковом массиве площадь озелененных территорий может быть сокращена до 50 %.

При проектировании и эксплуатации загородных оздоровительных организаций зеленые насаждения рекомендуется включать в каждую из функциональных зон для обеспечения благоприятного микроклимата. Запрещается на территории организации высаживать колючие кустарники, а также зеленые насаждения, дающие мелкие семена и ядовитые плоды.

23. На участке основной застройки загородной оздоровительной организации предусматривают плоскостные физкультурно-оздоровительные сооружения.

Плоскостные физкультурно-оздоровительные и спортивные сооружения, примерный состав, количество и площади должны соответствовать санитарным правилам (Приложение N 2 к настоящим санитарным правилам).

24. При выборе покрытий для открытых спортивных плоскостных сооружений следует руководствоваться санитарными правилами устройства и содержания мест занятий по физической культуре и спорту.

25. Движущиеся игровые и спортивные приспособления, углубления на площадках должны быть ограждены.

26. Медицинская зона включает изолятор, имеющий отдельный вход, площадки для игр и прогулок выздоравливающих детей и специальный подъезд для эвакуации больных детей.

27. Территория, предназначенная для отдыха и купания детей (пляж), должна быть тщательно отнивелирована, очищена от мусора и камней, а также удалена от портов, шлюзов, гидроэлектростанций, мест сброса сточных вод, стойбищ и водопоя скота и других источников загрязнения или располагаться выше указанных источников загрязнения на расстоянии не менее 500 м.

28. 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 (СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.5.980-07 "Гигиенические требования к охране поверхностных вод", введенные в действие Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 10 декабря 2007 года N 716 (регистрационный N 4282 от 30 января 2008 года) (САЗ 08-4).

При выборе территории пляжа следует исключить возможность неблагоприятных и опасных природных процессов – оползней, селей, лавин, обвалов.

Запрещается размещать пляжи в границах 1-го пояса зоны санитарной охраны источников хозяйственно-питьевого водоснабжения.

В местах, отводимых для купания на водоеме, не должно быть выходов грунтовых вод с низкой температурой, резко выраженных и быстрых водоворотов, воронок и больших волн. Дно водоема должно быть свободным от тины, водорослей, коряг, острых камней и т.п.

Максимальная глубина открытых водоемов в местах купания детей должна составлять от 0,7 до 1,3 м. Граница поверхности воды, предназначенной для купания, обозначается яркими, хорошо видимыми плавучими сигналами.

29. Пляж и берег у места купания должны быть отлогими, без обрывов и ям. Пляж должен иметь хорошо инсолируемые площадки, защищенные от ветра. Не допускается устройство пляжей на глинистых участках. Минимальная площадь пляжа на одно место должна быть 4 м<sup>2</sup>.

30. На берегу следует оборудовать навесы от солнца, установить окрашенные топчаны и скамейки, душевые кабины (одна на 40 человек), кабины для переодевания (одна на 50 человек), уборные (одна на 75 человек).

При отсутствии канализации необходимо предусмотреть водонепроницаемый выгреб или установку биотуалетов.

31. Пляжи следует оборудовать игровыми устройствами соответственно возрасту детей.

32. На пляжах должен быть предусмотрен пункт медицинской помощи и спасательной службы.

33. Перед началом купального сезона дважды с интервалом в неделю проводят исследования воды по санитарно-химическим и микробиологическим показателям, которые должны отвечать требованиям санитарных норм и правил.

В период купального сезона анализ воды проводится не реже двух раз в месяц (проба отбирается не менее чем в двух точках).

34. Разрешение на использование водного объекта в целях купания допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

35. При отсутствии естественных водоемов рекомендуется устройство искусственных бассейнов в соответствии с гигиеническими требованиями к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов (СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.2.1188-07 "Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества", введенные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 23 января 2007 года N 41 (регистрационный N 3825 от 14 января 2007 года) (САЗ 07-8).

36. В целях предупреждения инфекционных заболеваний, передаваемых через воду, и обеспечения качества воды необходимо соблюдать режим эксплуатации плавательных бассейнов.

Показатели качества воды в бассейне должны соответствовать гигиеническим требованиям санитарных правил (Приложение N 3 к настоящим санитарным правилам).

37. Для обеззараживания воды в плавательных бассейнах используют

средства, разрешенные для использования в установленном порядке (Приложение N 4 к настоящим санитарным правилам).

38. На территории загородных оздоровительных организаций, помимо туалетов в здании, возможно оборудование дополнительных канализованных туалетов на расстоянии не менее 50 м от жилых зданий и столовой по согласованию с органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики.

39. 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.

40. Въезды и входы на территорию оздоровительной организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерным площадкам для сбора мусора покрываются асфальтом, бетоном и другим твердым покрытием.

### 3. Здания и сооружения загородной оздоровительной организации

41. При проектировании загородных оздоровительных организаций здания для проживания детей должны быть не выше двух этажей и рассчитаны на изолированное размещение не более четырех отрядов.

Окна комнат спальных и кружковых помещений должны быть оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами.

42. Состав и площади помещений загородной оздоровительной организации должны соответствовать требованиям строительных норм и правил (Приложение N 5 к настоящим санитарным правилам).

43. Спальные комнаты для девочек и мальчиков должны быть отдельными.

44. Стирка личных вещей детей проводится в специально выделенных помещениях при прачечных или в умывальных комнатах спальных корпусов в специально выделенных промаркированных для этих целей тазах.

45. Медицинский пункт допускается блокировать с изолятором. В организациях вместимостью до 300 мест медицинский пункт можно блокировать с административными помещениями только при наличии отдельно стоящего изолятора. При блокировке помещений наружные входы в них должны быть отдельными.

46. В медицинском пункте размещают кабинет врача-педиатра площадью не менее 10 м<sup>2</sup>, процедурную – не менее 12 м<sup>2</sup>, комнату медицинской сестры – не менее 10 м<sup>2</sup>, туалет на 1 унитаз с умывальником в шлюзе.

47. В изоляторе должно быть не менее 2 палат (для капельных и кишечных инфекций). Количество коек в палатах изолятора, включающего боксы, принимается из расчета не менее 2 % вместимости загородной оздоровительной организации (площадь на одного ребенка не менее 6 м<sup>2</sup>).

48. Изолятор, помимо палаты бокса, должен иметь следующий набор помещений: процедурную, санитарный узел, буфетную с помещением для мойки посуды не менее 6 м<sup>2</sup>, помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря, приготовления дезрастворов (площадью не менее 6 м<sup>2</sup>), оборудованное поддоном, подводкой холодной и горячей воды, вентиляцией. Во вновь строящихся и реконструируемых организациях предусмотреть душевую для обработки больных детей.

49. Оборудование помещений медицинского пункта должно быть обеспечено необходимым инвентарем, лекарственными средствами, перевязочным материалом для оказания медицинской помощи.

50. Проживание персонала в помещениях медицинского назначения не допускается.

51. Количество мест в обеденных залах столовой рассчитано на одновременное обслуживание всех детей (в одну смену) из расчета 1,0 м<sup>2</sup> на одно место. Для младших школьников (от 6 до 9 лет) выделяют обеденные залы вместимостью не более 100 мест.

52. У входа в зал или в отдельном помещении устанавливают умывальные раковины на двух уровнях (для младших и старших школьников) из расчета одна на 20 детей. Для вытирания рук используют электрополотенце или бумажные салфетки (полотенца).

53. Не допускается размещать в подвальных и цокольных этажах зданий оздоровительных организаций помещения для пребывания детей, столовые, помещения медицинского назначения. Использование помещений подвального и цокольного этажей должно осуществляться в соответствии с требованиями строительных норм и правил.

54. Состав и площади жилых, производственных, складских, культурных и служебно-бытовых помещений должны отвечать требованиям санитарных и строительных правил (Приложение N 5 к настоящим санитарным правилам).

#### 4. Санитарно-техническое благоустройство загородных оздоровительных организаций

55. Здания загородной оздоровительной организации следует оборудовать системами хозяйственно-питьевого, противопожарного, горячего водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с нормами проектирования внутреннего водопровода и канализации зданий, горячего водоснабжения. Все системы должны находиться в рабочем состоянии.

56. Организации должны быть обеспечены доброкачественной питьевой водой в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Разрешение на использование водного объекта для питьевых целей допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

57. Горячим водоснабжением следует обеспечивать производственные помещения пищеблока, прачечную, постирочную, бани, душевые, умывальные, ногомойки, кабины личной гигиены девочек, а также помещения медицинского назначения. На случай аварийной ситуации в помещении пищеблока устанавливают резервные источники горячей воды.

58. Устройство канализации следует предусматривать в жилых корпусах, в столовой, кухне, в помещениях культурно-массового и медицинского назначения, в физкультурно-оздоровительных и служебно-бытовых помещениях, прачечной, душевой, а также в отдельно стоящих уборных и умывальных.

При размещении организаций в районах, не имеющих централизованной канализации, допускается устройство местных систем удаления и очистки сточных вод. Вопросы о выборе и устройстве местных систем канализации решаются с организациями государственной санитарно-эпидемиологической службы по месту размещения загородной оздоровительной организации.

59. Отопление следует предусматривать в зданиях и сооружениях в соответствии с настоящими санитарными правилами.

Температура воздуха в жилых комнатах должна быть не ниже 18 °С, в палатах изолятора – 20 °С, в вестибюле – 16 °С. Относительная влажность составляет от 40 % до 60 %.

60. Производственные помещения столовых, централизованных кухонь, обеденных залов, помещения для занятий дополнительным образованием детей (кружков, секций, клубов, студий и т.п.) в зависимости от вида деятельности следует оборудовать вытяжной вентиляцией с механическим побуждением в соответствии с требованиями санитарных и строительных норм и правил.

Душевые и туалеты должны иметь самостоятельную вытяжную вентиляцию.

61. Все основные помещения должны иметь естественное освещение. Без естественного освещения допускаются помещения, регламентированные строительными нормами и правилами.

Коэффициент естественного освещения (КЕО) в основных помещениях столовой, культурно-массового и физкультурно-оздоровительного назначения, в спальнях комнатах должен быть не менее 1 %, в помещениях для кружковой деятельности – не менее 3,5 – 4 % .

Для искусственного освещения обеденных залов, помещений культурно-массового назначения в зданиях круглогодичного функционирования рекомендуется использовать люминесцентные лампы. В спальнях корпусах дополнительно предусматривается дежурное (ночное) освещение. Искусственная освещенность должна отвечать требованиям санитарным и строительным нормам и правилам в зависимости от назначения помещений организации (Таблица N 1).

Таблица N 1

Искусственная освещенность в основных помещениях загородных оздоровительных организаций при использовании люминесцентных ламп

Наименование помещений	Освещенность в лк	Поверхности, к которым относятся нормы освещения
Спальные комнаты	75	Горизонтальные поверхности на уровне 0,8 м
Помещения для занятий дополнительного образования детей	300 – 500	– "
Комната педагогов	300	– "
Уборные, умывальные	75	на полу
Комнаты гигиены девочек, душевые	75	на полу
Обеденный зал и зрительный	200	Рабочие поверхности на уровне 0,8 м
Раздаточная	300	– "
Холодные и горячие цехи, доготовочные и заготовочные	200	– "
Моечные	200	– "
Библиотека	300	– "
Кабинет врача, процедурный	300	– "
Изолятор	150	Горизонтальные поверхности на уровне 0,5 м

Примечание. При использовании ламп накаливания нормы освещенности

уменьшаются вдвое.

## 5. Отделка помещений и оборудование загородных оздоровительных организаций

62. Поверхности стен, потолков, полов основных помещений загородных оздоровительных организаций должны быть гладкими, позволяющими проводить их уборку (мытьё) и дезинфекцию.

63. Стены и потолки спальных помещений, помещений для массовой работы и занятий дополнительным образованием, а также изолятора, медпункта и административных помещений должны быть окрашенными красками светлых тонов с коэффициентом отражения 0,7 – 0,8.

64. Используемые отделочные, строительные и полимерные материалы должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение с областью применения для детских и оздоровительных организаций.

65. Стены производственных и складских помещений пищеблока следует облицовывать керамической глазурованной плиткой или окрашивать на высоту 1,8 м (коридоров – на высоту 1,5 м) влагостойкими материалами, допускающими систематическую очистку и влажную обработку с использованием дезинфицирующих средств.

66. Для покрытия полов спальных комнат, помещений для кружковых занятий и секций, медицинского пункта, административных помещений следует использовать дерево (дощатые полы, покрытые масляной краской). Допускается использование линолеума, имеющего санитарно-эпидемиологическое заключение с областью применения в детских и оздоровительных организациях.

67. Полы в помещениях с влажным режимом: душевых, туалетах, комнаты гигиены девочек, кладовых для сбора грязного белья и др. покрывают метлахской плиткой. Полы в помещениях столовой и душевых оборудуют сливными трапами с уклонами к отверстиям трапов.

68. Оборудование и мебель организации должны соответствовать гигиеническим и педагогическим требованиям и учитывать росто-возрастные особенности детей. Не допускается оборудование спален двухъярусными кроватями.

69. Спальные помещения оборудуют кроватями, тумбочками, шкафами для одежды, полками для хранения обуви. Расстояния между кроватями не менее 50 см.

70. Медицинские помещения обеспечивают необходимым инвентарем и оборудованием в соответствии с их назначением. Не допускается в качестве стульев и кушеток использовать мягкую мебель (диваны, кресла, стулья с мягкой обивкой).

71. Необходимо засетчивать окна (при необходимости и двери) в помещениях спален, столовой, медицинского назначения от залета комаров, мух, москитов и других насекомых.

## 6. Содержание помещений и участка загородной оздоровительной организации

72. Перед началом оздоровительного сезона проводится генеральная уборка территории оздоровительной организации.

Необходимо проводить обрезку низко растущих и сухих веток деревьев, кустарников, вырубку молодой поросли, скашивание травы. Не допускается хранение сухого валежника и мусора на территории.

73. Ежедневно технический персонал убирает все помещения влажным способом с применением разрешенных моющих средств при открытых окнах и фрамугах. К уборке спален, которая проводится два раза в день (после ночного и дневного сна), можно привлекать детей, начиная с 10 лет.

74. Перед началом оздоровительной кампании и по окончании каждой



смены технический персонал проводит генеральную уборку: моет полы, стены, двери, окна, осветительную арматуру, отопительные приборы, вентиляционные решетки и протирает мебель с использованием разрешенных моющих и дезинфицирующих средств (Приложение N 6 к настоящим санитарным правилам).

75. Перед началом работы загородных оздоровительных организаций и в дальнейшем проводится профилактическая дезинфекция, дезинсекция и дератизация помещений.

76. 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.

77. В случае регистрации капельных или кишечных инфекций постельные принадлежности двукратно чистят щеткой с использованием дезсредств. При возникновении заболевания вирусным гепатитом обязательна камерная обработка постельных принадлежностей.

78. В умывальных, душевых, постирочных, комнатах гигиены девочек и уборных ежедневно моют полы, стены, дверные ручки горячей водой с применением моющих средств. Кроме того, полы протирают по мере загрязнения, но не менее трех раз в день.

Унитазы моют два раза в день при помощи квачей и щеток, горячей водой с применением моющих средств; для удаления мочекислых солей используют разрешенные препараты. Дезинфекцию унитазов проводят в конце дня.

79. Помещения столовой подлежат ежедневной влажной уборке.

Уборку обеденных столов, производственных помещений, оборудования и инвентаря проводит персонал организации после каждого приема пищи.

Генеральную уборку проводят перед каждой сменой, используя моющие и дезинфицирующие средства (мытьё стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти и т.п.).

80. 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.

81. Уборка территории оздоровительной организации проводится ежедневно: утром за 1 – 2 часа до выхода детей на участок и в течение дня по мере необходимости. В сухую погоду поверхности площадок и травяной покров необходимо поливать за 20 минут до начала спортивных занятий.

Мусор собирают в мусоросборники и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны средствами, разрешенными в установленном порядке. Категорически запрещается сжигать на территории бытовой мусор и листья.

Смену песка в песочницах проводят при загрязнении яйцами гельминтов и механическими примесями.

82. Банные дни проводят не реже одного раза в 7 дней.

83. Следует иметь не менее трех смен постельного белья и двух смен наматрасников.

84. Постельное белье и полотенца для лица и ног меняют по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

85. Грязное белье в спальнях помещений складывают в специальные мешки (матерчатые, клеенчатые, пластиковые), которые доставляют в прачечную организации, 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.

86. Для раздельного хранения чистого белья и постельных принадлежностей оборудуют кладовые (три помещения).

#### 7. Режим дня в загородных оздоровительных организациях

87. В целях оздоровления и обеспечения полноценного отдыха детей и подростков необходимо обеспечить рациональную организацию режима дня:

а) оптимальное чередование всех видов деятельности с учетом возраста, пола, состояния здоровья и функциональных возможностей детей;

б) максимальное пребывание детей на свежем воздухе и использование естественных факторов природы;

в) проведение оздоровительных, физкультурных, культурных мероприятий;

г) достаточную продолжительность сна;

д) полноценное питание.

88. Режим дня в оздоровительных организациях 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 N 7 к настоящим санитарным правилам).

89. Каждому ребенку рекомендуется заниматься не более чем в двух кружках и одной спортивной секции. Занятия кружка проводят не чаще двух раз в неделю и продолжаются не более двух часов. Занятия физической культурой и спортом должны проводиться ежедневно.

90. В организации организуется с учетом воспитательной и оздоровительной направленности в соответствии с возрастом детей следующие виды деятельности. Для детей от 6 до 10 лет допускается: уборка постелей, несложные работы по уходу за помещениями и территорией, сбор ягод и лекарственных трав под наблюдением воспитателя; для старших школьников – дежурство по столовой (сервировка столов, уборка грязной посуды), для детей старше 14 лет – уборка обеденного зала, благоустройство территории, уборка спальных комнат.

91. Не разрешается привлекать детей к работам, связанным с большой физической нагрузкой (переноска и передвижение тяжестей, пилка дров, стирка постельного белья); с опасностью для жизни (мытьё окон, протирка светильников), опасным в эпидемиологическом отношении (уборка санузлов, умывальных комнат, уборка и вывоз отходов и нечистот, обработка чаши бассейна); запрещена уборка мест общего пользования: лестничных площадок, пролетов и коридоров, мытьё полов с применением моющих и дезсредств.

92. 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.

93. Дежурство детей по столовой и территории организации должно быть не чаще одного раза в 7 – 10 дней.

#### 8. Организация питания в загородных оздоровительных организациях

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

95. Пищеблоки независимо от вместимости организации должны иметь полный набор производственных цехов, обеспечивающих поточность технологического процесса согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

96. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам и нормам. Производственное оборудование и разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку (Приложение N 8 к настоящим санитарным правилам).

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

98. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения (Приложение N 9 к настоящим санитарным правилам).

99. 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 N 10 к настоящим санитарным правилам).

100. Не допускается хранение скоропортящихся продуктов без холода. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов, допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах). Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил (Приложения NN 11, 12 к настоящим санитарным правилам).

101. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и массовых отравлений среди детей и подростков в оздоровительные организации не допускается принимать:

а) продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

б) продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками реализации, признаками порчи и загрязнения;

в) мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

г) мясо 2 – 3 категории;

- д) мясо водоплавающей птицы (утки, гуси);
- е) рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- ж) непотрошеную птицу;
- з) кровяные и ливерные колбасы;
- и) яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- к) утиные и гусиные яйца;
- л) консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- м) подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты);
- н) крупу, муку, сухофрукты и др. продукты, зараженные амбарными вредителями, а также загрязненными механическими примесями;
- о) овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;
- п) грибы;
- р) закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;
- с) продукцию домашнего изготовления (консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);
- т) газированные напитки, напитки на основе синтетических ароматизаторов.

102. В питании детей не используются:

- а) остатки пищи от предыдущего приема, а также пища, приготовленная накануне;
- б) фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- в) фляжный творог, сметана, зеленый горошек в натуральном виде без тепловой обработки (кипячения);
- г) рыба без термической обработки (строганина, вобла и др.);
- д) прокисшее молоко "самоквас";
- е) напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;
- ж) изделия из мясной обрезки, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов;
- з) консервированные продукты домашнего приготовления;
- и) консервированные продукты в томатном соусе;
- к) порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста; сухие концентраты для приготовления гарниров.

103. В организациях не изготавливаются:

- а) сырковая масса, творог;
- б) макароны с мясным фаршем ("по-флотски"), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- в) макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- г) кремы, кондитерские изделия с кремом;
- д) изделия во фритюре, паштеты.

104. Не включаются: острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов, майонез.

105. Запрещается использовать продукты, содержащие пищевые добавки (ароматизаторы, красители искусственного происхождения, жевательная резинка).

106. Для оздоровления детей и подростков необходимо организовать полноценное питание с учетом физиологических потребностей растущего детского организма.

Суточная потребность детей в белках (включая белки животного происхождения), жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах и энергетической ценности определяется нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных возрастных групп детей и подростков, которые представлены в Таблице N 2.

Суточная потребность детей и подростков  
в пищевых веществах и энергии\*

Пищевые вещества	Возраст детей (лет)			
	6 (школьники)	7 – 10	11 – 13	14 – 17
Белки (г) в т.ч. животные	69 45	77 46	90/82 54/49	98/90 59/54
Жиры (г)	67	79	92/84	100/90
Углеводы (г)	285	335	390/355	425/360
Энергетическая ценность (ккал)	2000	2350	2750/2500	3000/2600

\* Через дробь указана потребность в пищевых веществах мальчиков (числитель), девочек (знаменатель).

107. Для обеспечения физиологических потребностей детей и подростков в пищевых веществах и энергии необходимо соблюдать нормы питания по наборам продуктов (в граммах на одного ребенка) для оздоровительных организаций (Приложение N 13 к настоящим санитарным правилам).

108. На основании норм питания в оздоровительной организации должно быть составлено и согласовано с органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы примерное десятидневное меню.

Рацион питания должен обеспечивать соотношение белков, жиров, углеводов – 1:1:4. Не менее 50 – 60 % белка должно быть животного происхождения (мясо, рыба, молоко, молочные продукты, яйца); около 20 % от общего количества жиров должны составлять растительные масла, содержащие полиненасыщенные жирные кислоты (подсолнечное, кукурузное, соевое).

109. В загородных стационарных организациях отдыха и оздоровления детей рекомендуется пятиразовое питание с интервалами между приемами пищи не более 4 часов.

Распределение калорийности суточного рациона питания следующее: завтрак – 25 % , обед – 35 %, полдник – 15 %, ужин – 20 %, пятое питание – 5 %.

За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.).

110. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах, дается в Приложении N 14 к настоящим санитарным правилам.

111. На основании примерного десятидневного меню ежедневно диетсестра (врач) совместно с поваром и кладовщиком составляет меню – раскладку, которая утверждается в установленном порядке (руководителем организации или его заместителем).

В исключительных случаях при отсутствии необходимых продуктов проводится их замена на продукты, равноценные по химическому составу, в соответствии с таблицей замены (Приложение N 15 к настоящим санитарным правилам).

Рекомендуемый вес порции для детей разного возраста представлен в Приложении N 16 к настоящим санитарным правилам.

112. В целях профилактики гиповитаминозов и эффективного оздоровления детей проводят искусственную витаминизацию холодных напитков (компот) аскорбиновой кислотой (0,06 – 0,07 г на порцию). Возможно использование поливитаминных препаратов, а также витаминизированных и обогащенных минеральными веществами пищевых

продуктов.

113. Кулинарная обработка продуктов проводится в соответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией:

а) овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; чистка и нарезка их проводится в варочном цехе; варка овощей накануне дня их использования не допускается;

б) 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;

в) заправка винегретов и салатов растительным маслом производится непосредственно перед их выдачей;

г) для сохранения питательной ценности продуктов пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение одного часа с момента приготовления;

д) овощи, картофель для приготовления супов следует нарезать перед варкой, закладывать в кипящую воду и варить в закрытой крышкой посуде; свежую зелень после промывания и обработки кипятком закладывают в готовые блюда во время раздачи;

е) очищенные картофель и другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более двух часов;

ж) котлеты, биточки из мясного и рыбного фарша, рыба кусками должны обжариваться на разогретой с маслом сковороде или противне с двух сторон в течение 3 – 5 минут, затем доготавливаться в духовом или жарочном шкафу при температуре от 250 °С до 280 °С в течение 5 – 7 минут;

з) отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 – 7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре 75 °С до раздачи не более одного часа;

и) при приготовлении омлета смесь яйца с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень слоем 2,5 – 3 см, ставят в жарочный шкаф с температурой от 180 °С до 200 °С на 8 – 10 минут;

к) яйца вкрутую варят 10 минут после закипания воды; обработка яиц до варки проводится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

л) творожные запеканки готовят в жарочном шкафу при температуре от 220 °С до 280 °С в течение 20 – 30 минут; слой готового блюда должен быть не более 2,5 – 3 см;

м) сосиски, вареные колбасы выдаются в питание после термической обработки (при варке 5 минут с момента закипания);

н) фляжное молоко кипятят в емкостях не более 2 – 3 минут. После кипячения молоко охлаждают в емкостях, в которых оно кипятилось;

о) макароны, рис для приготовления гарниров отваривают в шестикратном объеме воды без последующей промывки.

Для приготовления пищи на эндемичных территориях с дефицитом йода должна использоваться йодированная поваренная соль.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают перед употреблением.

114. В целях организации щадящего питания продукты отваривают, тушат, допускается легкое запекание блюд, исключается жаренье.

115. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

В каждой оздоровительной организации должен быть оформлен приказ

о создании бракеражной комиссии, в состав которой входят заведующий производством (повар-бригадир), медработник и представитель администрации. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (Приложение N 10 к настоящим санитарным правилам). Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий.

116. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках оздоровительных организаций отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или под его руководством повар) в специально выделенные стерильные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от 2 °С до 6 °С.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

117. Мытье столовой посуды осуществляется механическим или ручным способом. Механическая мойка проводится в специализированных моечных машинах в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

Для мытья посуды ручным способом используют трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов. Требования к мытью столовой и кухонной посуды должны соответствовать санитарным правилам (Приложение N 17 к настоящим санитарным правилам).

118. Для обработки посуды необходимо использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке.

119. В моечных отделениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

120. Столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару.

Ветошь после окончания работы замачивают (стирают) в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, промывают проточной водой, просушивают и хранят в специально выделенной промаркированной посуде. Замена ветоши на чистую производится после каждого мытья посуды.

Для мытья посуды не используют стиральный порошок и губки, качественная обработка которых невозможна.

121. В оздоровительной организации следует организовать питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных норм и правил.

122. Ответственность за организацию питания детей возлагается на руководителя оздоровительной организации.

Контроль за состоянием фактического питания, выполнением натуральных норм, за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, а также анализ качества питания возлагается на врача и диетсестру организации.

## 9. Физическое воспитание и оздоровительные мероприятия в загородных оздоровительных организациях

123. В режиме дня на физкультурные и оздоровительные мероприятия следует отводить не менее трех часов.

124. План физкультурно-оздоровительной работы согласуется с врачом и включает следующие мероприятия:

- а) утренняя гимнастика;
- б) закаливающие процедуры;
- в) подвижные игры и занятия различными видами физической подготовки;
- г) спорт, лечебная физкультура, обучение плаванию;
- д) прогулки, экскурсии и походы;
- е) спортивные соревнования и праздники.

125. Все мероприятия физкультурно-оздоровительного и спортивного характера проводят под контролем медицинских работников.

126. Физкультурно-оздоровительная работа проводится с учетом возраста, физической подготовленности и состояния здоровья детей.

127. Рекомендуются следующая группировка детей по возрастам при проведении физкультурно-оздоровительных мероприятий: от 6 до 9 лет, от 10 до 11 лет, от 12 до 13 лет, от 14 до 15 лет, 16 лет и старше.

128. Распределение детей для занятий физкультурой на основную, подготовительную и специальную группы проводит врач в соответствии с их здоровьем. Детям основной физкультурной группы разрешается участие во всех физкультурно-оздоровительных мероприятиях в соответствии с их возрастом.

129. С детьми подготовительной и специальной групп физкультурно-оздоровительную работу следует проводить с учетом заключения врача. При возможности организуются занятия лечебной физкультурой.

130. Утренняя гигиеническая гимнастика проводится ежедневно на открытом воздухе, в дождливую погоду – в хорошо проветриваемых помещениях. Допускается проведение утренней гимнастики поотрядно.

Продолжительность утренней гимнастики – не менее 15 минут.

131. Проведение закаливающих процедур (водные, воздушные и солнечные ванны) должно контролироваться медицинским персоналом. Закаливание начинают после адаптации детей в оздоровительной организации, проводят систематически, постепенно увеличивая силу закаливающего фактора.

132. Водные процедуры после утренней гимнастики (обтирание, обливание) проводятся под контролем врача.

Купание проводится ежедневно в первую половину дня, в жаркие дни разрешается повторное купание во второй половине дня. Начинать купания рекомендуется в солнечные и безветренные дни при температуре воздуха не ниже 23 °С и температуре воды не ниже 20 °С для детей основной и подготовительной групп, для детей специальной группы – при разрешении врача. Температура воды и воздуха должна быть на 2 °С выше. После недели регулярного купания допускается снижение температуры воды до 18 °С для основной и подготовительной групп. Продолжительность купания в первые дни начала купального сезона – 2 – 5 минут, с постепенным увеличением до 10 – 15 минут.

Не разрешается купание сразу после еды и физических упражнений с большой нагрузкой; одновременно купаться может не более 10 детей как в открытом водоеме, так и в бассейне; наблюдение ведут 2 взрослых (вожатый, тренер), один находится в водоеме, второй наблюдает с берега.

Обучение плаванию проводится в часы, отведенные для оздоровительных мероприятий, а также во время купания. Для не умеющих плавать подготовительные упражнения проводят на суше, практическое обучение – в воде с применением специальных средств (тщательно обструганные доски или пенопласт длиной 90 – 100 см и шириной 25 – 40



см); в группе одновременно может заниматься не более 10 человек.

133. Воздушные ванны начинают с первых дней пребывания в организации для детей основной группы при температуре воздуха не ниже 18 °С, для детей специальной группы – не ниже 22 °С. Продолжительность первых процедур – 15 – 20 минут.

Прием воздушных ванн рекомендуется сочетать с ходьбой, подвижными играми, физическими упражнениями, общественно полезным трудом.

134. Солнечные ванны назначают детям после окончания периода адаптации и приема воздушных ванн. Их проводят в утренние или вечерние часы на пляже, специальных площадках (соляриях), защищенных от ветра, спустя час – полтора после еды, при температуре воздуха – 18 – 25 °С. Детям основной и подготовительной групп солнечные ванны следует начинать с 2 – 3 минут для младших и с 5 минут для старших, постепенно увеличивая процедуру до 30 – 50 минут. Солнечные ванны проводят при температуре воздуха 19 – 25 °С.

Детям специальной группы солнечные ванны разрешают только по назначению врача.

135. Подвижные игры должны занимать в режиме дня детей основной и подготовительной групп: от 40 до 60 минут – для младших (от 6 до 11 лет) и 1,5 часа – для старших (с 12 лет).

Детям специальной медицинской группы по разрешению и под контролем врача рекомендуется до 50 минут в день участвовать в играх малой и средней подвижности (кегельбан, крокет, игровые автоматы, третий лишний и др.).

136. В комплекс физкультурно-оздоровительных мероприятий следует включать тренажеры и тренажерные устройства.

137. В режим дня рекомендуется включать прогулки и пешеходные экскурсии протяженностью для детей от 6 до 11 лет – до 5 км (специальная группа по разрешению врача – до 3 км); для детей старше 11 лет: основная группа – до 10 км, подготовительная – до 8 км, специальная – до 6 км. Темп движения 2 – 2,5 км/час, через каждые 35 – 40 минут ходьбы необходимо устраивать на 10 минут остановку для отдыха. Во время отдыха можно организовать спокойные игры, обучение туристским навыкам. Маршрут должен пролегать в основном по затененной местности (леса, рощи). Обязательно наличие головных уборов. Необходимо брать для детей кипяченую (бутилированную) питьевую воду.

138. Туристские походы проводят через 1 – 2 недели после заезда детей, не чаще двух раз в смену для каждого ребенка. Администрация оздоровительной организации должна быть ознакомлена с маршрутом похода; на проведение похода следует получить разрешение органов Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики (с учетом санитарно-эпидемиологического благополучия района в отношении инфекционных заболеваний, состояния источников водоснабжения, качества питьевой воды, мест для купания и др.). Врач за 1 – 2 дня до отправления в поход подписывает маршрутный лист.

139. Дети от 7 до 9 лет допускаются к участию в однодневных походах, от 10 до 13 лет – в одно-, двухдневных походах, с 14 лет – в двух-, трехдневных походах.

Все участники похода должны пройти медицинский осмотр и получить разрешение врача.

140. Для участия в походе формируются группы численностью от 6 до 15 человек одного возраста (допустимая разница – 1,5 года) и два руководителя.

141. Протяженность похода для младших школьников (от 7 до 11 лет) – не более 5 км, для старших – от 8 до 10 км в день. Скорость передвижения не более 3 км/час. Через каждые 45 – 50 минут ходьбы следует делать остановки на 10 – 15 минут.

142. Вес рюкзака для младших школьников не должен превышать 2 кг, для старших школьников, совершающих двух – трехдневный поход – 8 – 9 кг (спальный мешок – 2 кг, рюкзак – 0,5 – 1 кг, коврик теплоизоляционный – 0,1 кг, личные вещи – 3 кг, продукты питания – до 1 кг в день, личная медицинская аптечка и ремнабор – 0,2 кг, групповое снаряжение – 1 кг).

143. Перед походом следует проверить набор и качество упаковки продуктов, наличие достаточного количества одноразовой посуды, а также снаряжение, состояние обуви и одежды участников.

Примерный набор продуктов в граммах на день на одного участника похода: хлеб черный и белый, сухари, печенье, хлебцы хрустящие – 500 г, крупы, макаронные изделия, готовые концентраты каш – 100 – 200 г, концентраты супов в пакетах – 50 г, масло сливочное топленое – 50 – 60 г, мясо тушеное – 150 г, сахар, кондитерские изделия – 80 – 100 г, сосиски консервированные в банках – 50 г, рыбные консервы в натуральном соку, масле для приготовления первых блюд – 50 г, овощи свежие – 100 г, овощи сухие, сублимированные – 50 г, молоко сухое, сливки сухие – 25 – 30 г, молоко сгущенное – 50 г, сыр, сыр плавленый – 20 – 40 г, фрукты свежие – 100 г, сухофрукты разные – 30 г, кофе ненатуральный – 3 г, какао-порошок – 10 г, чай – 4 г, лавровый лист, лук, чеснок – 30 – 40 г, витамины, соль – 10 – 12 г.

Для питья в походе используют только кипяченую воду, приготовленную из воды источников питьевого водоснабжения (артезианские скважины, водопроводная сеть, колодцы), качество которой должно отвечать гигиеническим требованиям на питьевую воду.

144. Занятия детей в спортивных секциях и участие в соревнованиях согласуется с врачом.

145. Все кружковые, секционные, клубные, экскурсионные, игровые, коммуникативно-познавательные, физкультурно-оздоровительные и спортивные занятия следует проводить на воздухе, используя в ненастную погоду тенты, навесы, веранды.

146. Продолжительность занятий кружков и спортивных секций допускается не более 35 минут для детей 7 лет и не более 45 минут для детей старше 7 лет.

Для отдельных видов кружков (туристический, юных натуралистов, краеведческий и т.п.) допускается продолжительность занятий до 1,5 часов.

147. Оптимальная наполняемость групп при организации кружковой, секционной, клубной и т.п. работы не более 15 человек, допустимая – 20 человек (за исключением хоровых, танцевальных, оркестровых и других).

148. После кружковой деятельности с ограниченной двигательной активностью (изобразительная деятельность, моделирование, шахматы, рукоделие и т.п.) необходимо предусматривать активный отдых, физические упражнения, спортивные развлечения на воздухе.

149. Дети, перенесшие острые заболевания во время отдыха или незадолго до прибытия, освобождаются от занятий физической культурой и спортом: при ангине, ОРЗ, ОРВИ, бронхите – на 1 – 2 недели, при остром отите – на 2 – 4 недели.

150. Занятия с использованием компьютерной техники проводят в соответствии с требованиями СанПиН МЗ и СЗ ПМР 04-06 "Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы", введенными в действие Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 15 августа 2006 года N 369 (регистрационный N 3730 от 4 ноября 2006 года) (САЗ 06-45).

151. Суммарная продолжительность просмотра телепередач в день рекомендуется не более 1,5 часов для детей до 10 лет и 2,5 часов – для детей старшего возраста.

10. Гигиенические требования к прохождению  
профилактических медицинских  
осмотров и личной гигиене персонала

152. Все работники оздоровительных организаций проходят предварительный, при поступлении на работу, и периодические профилактические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

153. К работе с детьми в оздоровительных организациях допускаются только сотрудники, привитые против дифтерии.

154. Работники оздоровительных организаций проходят гигиеническую подготовку в установленном порядке.

155. Персонал оздоровительной организации должен соблюдать правила личной гигиены; приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной (шкафах); после каждого посещения туалета тщательно мыть руки с мылом; при появлении признаков заболеваний сообщать медицинскому персоналу оздоровительной организации и обратиться в лечебно – профилактическую организацию.

Медицинский персонал и работники пищеблока перед началом работы должны надевать спецодежду, убирать волосы под головной убор, тщательно мыть руки с мылом. Персонал пищеблока не должен во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, покрывать ногти лаком, принимать пищу, курить на рабочем месте. Все работники пищеблоков ежедневно осматриваются медработником на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, а также больные от работы отстраняются. Результаты осмотра заносятся в журнал.

11. Организация работы медицинского персонала в загородных  
оздоровительных организациях

156. В целях охраны и укрепления здоровья детей и подростков, проведения профилактической работы оздоровительная организация должна быть укомплектована подготовленным медицинским персоналом.

157. Решение о возможности отдыха ребенка принимает участковый врач или педиатр образовательной организации. В летние оздоровительные организации не могут быть направлены дети с некоторыми отклонениями в состоянии здоровья и бактерионосители инфекционных заболеваний (Приложение N 18 к настоящим санитарным правилам).

158. В должностных инструкциях медицинских работников необходимо предусмотреть обязанности, направленные на профилактику инфекционных и неинфекционных заболеваний.

159. Проведение организационно-подготовительной работы перед выездом детей в загородную оздоровительную организацию:

а) осмотр помещений, территории организации, мест занятий физкультурой и спортом, купания, окружающей местности;

б) участие в приемке организации;

в) контроль за полнотой оснащения медицинского кабинета и изолятора оборудованием, инструментарием, медикаментами, медицинской документацией (Приложения NN 19, 20, 21 к настоящим санитарным правилам);

г) подготовка заявки и получение лекарственных средств и перевязочного материала;

д) контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве;

е) проверка личных медицинских книжек на сотрудников и документов

на детей (выписка из "Индивидуальной карты развития ребенка" с указанием диагноза, медицинской группы для занятий физкультурой, результатов исследования на дифтерию);

ж) проведение медицинского осмотра детей перед заездом их в оздоровительную организацию: проверка наличия и полноты заполнения медицинской документации (ф. 079/у или 076/у), осмотр кожных покровов, видимых слизистых, волосистой части головы. При выявлении признаков острого заболевания, чесотки, педикулеза ребенку не разрешается выезд в оздоровительную организацию;

з) сопровождение детей в пути следования, имея средства для оказания неотложной помощи.

160. Лечебно-профилактическая работа:

а) проведение медицинского осмотра детей в первый день работы оздоровительной организации (или накануне открытия) с целью выявления больных;

б) распределение детей на медицинские физкультурные группы;

в) информация сотрудников (начальника организации, воспитателей, инструкторов по физической культуре) о состоянии здоровья детей;

г) коррекция режима и нагрузок для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

д) проведение взвешивания детей и измерение мышечной силы кистевым динамометром в начале и в конце смены;

е) систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения; активное выявление заболевших;

ж) контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом; сроками проведения банных дней;

з) ежедневный амбулаторный прием детей и сотрудников;

и) при возникновении инфекционных заболеваний информация о выявлении случаев (подозрении) немедленно сообщается после постановки диагноза в организацию Государственной санитарно-эпидемиологической службы;

к) своевременная изоляция больных, организация лечения и ухода за детьми, находящимися в изоляторе;

л) госпитализация по медицинским показаниям детей в лечебно-профилактические организации, сопровождение ребенка;

м) при несчастных случаях – оказание неотложной медицинской помощи, транспортировка в ближайший стационар;

н) немедленное сообщение в территориальные организации здравоохранения и организации государственной санитарно-эпидемиологической службы о случаях инфекционных заболеваний, травматизма;

о) контроль за организацией питания детей: качеством поступающей продукции, условиями ее хранения, соблюдением сроков реализации, технологией приготовления, качеством готовой пищи, санитарным состоянием и содержанием пищеблока, мытьем посуды; ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания; отбор суточной пробы; контроль за выполнением суточных норм, режимом питания, организацией питьевого режима;

п) контроль за выполнением режима дня;

р) систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории организации, соблюдение правил личной гигиены детьми и персоналом;

с) организация и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий;

т) проведение работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация "дней здоровья", игр, викторин на медицинскую тему;

ф) медицинский контроль: за организацией физического воспитания,

проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур; присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях, во время купания детей в реке, бассейне; за состоянием мест занятий физической культурой;

х) участие в подготовке и проведении туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе;

ц) участие в проведении банных дней, осмотр детей на педикулез, чесотку, микроспорию;

ч) ведение медицинской документации (журнал "Здоровья", журнал "С" – витаминизации блюд; амбулаторный журнал приема детей, журнал бракеража готовых блюд и др.);

щ) участие в ежедневных административных совещаниях;

ш) подготовка отчета о работе и эффективности отдыха и оздоровление детей.

## 12. Требования к соблюдению настоящих санитарных правил

161. Руководитель организации обеспечивает выполнение настоящих санитарных правил.

162. Медицинский персонал организации осуществляет повседневный контроль за соблюдением настоящих санитарных правил.

163. Контроль (надзор) за выполнением настоящих санитарных правил осуществляют органы Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики.

164. За нарушение требований настоящих санитарных правил руководитель загородной стационарной организации отдыха и оздоровления детей несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

165. Руководитель загородной стационарной организации отдыха и оздоровления детей обязан организовывать производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

### Приложение N 1 к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных организаций отдыха и оздоровления детей"

#### Порядок прохождения обязательных медицинских обследований лиц при поступлении на работу в оздоровительные организации

Характер производимых работ	Участие врачей-специалистов, периодичность осмотров. Характер лабораторных и функциональных исследований
Работники детских и подростковых (сезонных) оздоровительных организаций	Терапевт – перед началом оздоровительного сезона. Дерматовенеролог – перед началом оздоровительного сезона. Флюорография – перед началом оздоровительного сезона. Кровь на сифилис, мазки на гонорею – перед началом оздоровительного сезона. Исследование на гельминты – перед началом оздоровительного сезона и в дальнейшем по эпидпоказаниям. Исследование на бактерионосительство кишечной группы инфекций перед началом оздоровительного сезона и в

Приложение N 2  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204 –09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима  
работы загородных стационарных организаций  
отдыха и оздоровления детей"

ПРИМЕРНЫЙ СОСТАВ, КОЛИЧЕСТВО И ПЛОЩАДИ  
ФИЗКУЛЬТУРНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ СООРУЖЕНИЙ

	Количество и площадь физкультурно-оздоровительных сооружений (шт/м2) при вместимости организации и общей площади участка, под физкультурно-оздоровительные сооружения							
	120	160	240	360	400	480	560	800
	2400	3200	4800	7200	8000	9600	11200	16000
1. Площадка для волейбола	1/360	1/360	1/360	2/720	2/720	2/720	3/1080	4/1440
2. Площадка для бадминтона	1/120	1/120	2/240	3/360	4/480	4/480	5/560	6/720
3. Площадка для настольного тенниса	1/72	1/72	2/144	3/216	4/288	4/288	5/360	6/432
4. Место для прыжков в высоту	1/493	1/493	1/493	1/493	1/493	1/493	1/493	1/493
5. Место для прыжков в длину	1/121	1/121	1/121	1/121	1/121	1/121	1/121	1/121
6. Прямая беговая дорожка	1/650	1/650	1/650	1/650	1/650	1/650	1/650	1/650
7. Площадка для легкой атлетики						1/3000	1/3000	1/3000
8. Дорожка для здоровья	1/600	1/600	1/800	1/1000	1/1000	1/1000	2/1200	2/1200
9. Площадка для игровых видов спорта (комбинированная)					1/1032	1/1032	1/1032	
10. Площадка для волейбола и баскетбола (комбинированная)				1/558				2/1116
11. Площадка для спортивных игр и метаний				1/3225	1/3225	1/3225	1/3225	
12. Спортядро с легкоатлетической площадкой и беговой дорожкой 333,3 м								1/8500
13. Футбольное поле	1/2400	1/2400	1/2400					
14. Теннисный корт с учебной стенкой							1/840	1/840
15. Теннисный корт				1/648	1/648	1/648		1/648
16. Площадка для катания на роликовых коньках и досках	1/400	1/400	1/400	1/400	1/400	1/400	2/800	1/800

Примечание.

В числителе – вместимость оздоровительной организации, в знаменателе – площадь общего участка оздоровительной организации

Приложение N 3  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204 -09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима  
работы загородных стационарных организаций  
отдыха и оздоровления детей"

ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМАТИВЫ КАЧЕСТВА ВОДЫ В ВОДЕ БАСЕЙНА

Показатели	Нормативы
1.Физико-химические показатели	
Мутность в мг/л	не более 2
Цветность в градусах	не более 20
Запах в баллах	не более 3
Хлориды (при обеззараживании воды гипохлоритом натрия, получаемым электролизом поваренной соли) в мг/л	не более 700
Остаточный свободный хлор (при хлорировании) в мг/л	не менее 0,3 – не более 0,5
Остаточный бром (при бромировании) в мг/л	0,8 – 1,5
Остаточный озон (при озонировании) в мг/л	не более 0,1 (перед поступлением в ванну бассейн)
Хлороформ (при хлорировании), мг/л	не более 0,1
Формальдегид (при озонировании), мг/л	не более 0,05
2.Основные микробиологические показатели	
Общие колиформные бактерии в 100 мл	не более 1
Термотолерантные колиформные бактерии в 100 мл	отсутствие
Колифаги в 100 мл	отсутствие
Золотистый стафилококк в 100 мл	отсутствие
3.Дополнительные микробиологические и паразитологические показатели	
Возбудители кишечных инфекций	отсутствие
Синегнойные палочки в 100 мл	отсутствие

Цисты лямблий в 50 л	отсутствие
Яйца и личинки гельминтов в 50 мл	отсутствие

Примечания.

1. Допускается повышение свободного остаточного хлора в особых случаях по эпидпоказаниям до 0,7 мг/л.

2. В ванне бассейна для детей до 7 лет содержание свободного остаточного хлора допускается на уровне от 0,1 до 0,3 мг/л, при условии соблюдения нормативов по основным микробиологическим и паразитологическим показателям.

3. При совместном применении УФ-излучения и хлорирования или озонирования и хлорирования содержание свободного остаточного хлора должно находиться в пределах от 0,1 – до 0,3 мг/л.

4. В бассейнах с морской водой хлориды не нормируются.

5. Для контроля физико-химических показателей допускается использование аналитических экспресс-методов с чувствительностью не ниже указанных нормативных величин.

6. При содержании в воде остаточного свободного хлора от 0,3 мг/л до 0,5 мг/л рекомендуется защита глаз посетителей бассейна очками для плавания.

Приложение N 4  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима  
работы загородных стационарных организаций  
отдыха и оздоровления детей"

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБЕЗЗАРАЖИВАЮЩИЕ СРЕДСТВА  
И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ ПРЕПАРАТЫ

1. Для обеззараживания воды плавательных бассейнов:
  - а) газообразный хлор;
  - б) хлорная известь;
  - в) двутреть основная соль гипохлорита кальция, ДТСГК;
  - г) натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты, ДХЦК;
  - д) гипохлорит кальция нейтральной марки А;
  - е) гипохлорит натрия технической марки;
  - ж) гипохлорит лития;
  - з) дихлорантин;
  - и) дибромантин.

2. Для дезинфекции ванн бассейна после слива воды (водные растворы) :

- а) хлорная известь (осветленная 1 %);
- б) хлордезин (5,0 %);
- в) ниртан (3,0 %) и другие средства, разрешенные в установленном порядке.



Приложение N 5  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима  
работы загородных стационарных организаций  
отдыха и оздоровления детей"

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ ЗАГОРОДНОЙ  
ОЗДОРОВИТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Наименование помещений	Площадь в м2
<b>ЖИЛЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>	
Спальные комнаты	Из расчета 4,5 м2 на одно место
Комнаты для дневного пребывания	Из расчета 1 помещение на отряд при норме площади 2 м2 на одно место
Комнаты воспитателя	из расчета 12 м2 на отряд
<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>	
Умывальные с мойками для ног (раздельно для мальчиков и девочек)	из расчета 2 помещения на отряд: в составе оборудования 2 умывальника и 2 мойки для ног на 12 детей
Туалеты (раздельно для мальчиков и девочек)	из расчета 2 помещения на отряд: в составе оборудования 2 унитаза на 12 девочек, 1 унитаз и 1 писсуар на 12 мальчиков
Кабина личной гигиены девочек	из расчета 4 м2 на отряд: в составе оборудования унитаз, гигиенический душ, умывальник
Душевые (раздельно для мальчиков и девочек)	из расчета 2 помещения на отряд при норме площади 1,5 м2 (одна душевая сетка) на 12 детей
Раздевательные при душевых (раздельно для мальчиков и девочек)	из расчета 2 помещения на отряд при норме площади 3 м2 на 12 детей
<b>БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>	
Вестибюли-гардеробные с сушильными шкафами	из расчета 1 помещение на жилую секцию при норме площади 0,8 м2 на одно место
Помещение для хранения вещей детей	из расчета 1 помещение на отряд при норме площади 0,2 м2 на одно место
Комната глажения и чистки одежды (для детей)	из расчета 1 помещение на жилую секцию при норме площади 0,2 м2 на одно место
Кладовая чистого белья	из расчета 1 помещение на медицинское отделение при норме площади 0,6 м2 на одно место
Постирочная с сушильным шкафом	из расчета 0,08 м2 на одно место
Гладильная	не менее 2 м2
Общежитие для сотрудников	из расчета 6 м2 на человека. Количество

(обслуживающего персонала)	проживающих - 3 - 4 человека
ПОМЕЩЕНИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ДЕТЕЙ	
Обеденный зал	из расчета не менее 1,0 м <sup>2</sup> на одно место
Умывальные при обеденных залах	из расчета 1 умывальник на 25 мест (0,04 м <sup>2</sup> на одно место в организации)
Санитарные узлы отдельно для мальчиков и девочек (при столовой)	из расчета 1 унитаз на 50 девочек и 1 унитаз, 1 писсуар на 75 мальчиков (с умывальниками в шлюзах)
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	площадь - 4 м <sup>2</sup>
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ	
Раздаточная:	
при обеденном зале	от 29 м <sup>2</sup> до 54 м <sup>2</sup> при количестве мест от 300 до 600 и выше
для обслуживания изолятора	не менее 8 м <sup>2</sup>
Горячий цех	от 60 м <sup>2</sup> до 80 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Холодный цех	не менее 12 м <sup>2</sup>
Мясо-рыбный цех	от 18 м <sup>2</sup> до 22 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Овощной цех и цех обработки зелени	от 10 м <sup>2</sup> до 12 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Цех первичной обработки овощей	от 12 м <sup>2</sup> до 15 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Цех первичной обработки яиц	не менее 6 м <sup>2</sup>
Буфетная-хлеборезка	не менее 12 м <sup>2</sup>
Моечная столовой посуды	от 28 м <sup>2</sup> до 40 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Моечная кухонной посуды	от 12 м <sup>2</sup> до 16 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Цех мучных изделий	не менее 16 м <sup>2</sup>
Комната шеф-повара	не менее 6 м <sup>2</sup>
ПОМЕЩЕНИЯ ПРИЕМА И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ	
Охлаждаемые камеры:	
молочных продуктов, жиров и гастрономии	от 9 м <sup>2</sup> до 12 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
фруктов, ягод, напитков	не менее 7 м <sup>2</sup>
мяса, рыбы	от 8 м <sup>2</sup> до 12 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
солений, квашений	не менее 5 м <sup>2</sup>
отходов	не менее 5,5 м <sup>2</sup>
Кладовая сухих продуктов	не менее 12 м <sup>2</sup>

Кладовая овощей	не менее 12 м2
Кладовая суточного запаса продуктов	не менее 12 м2
Кладовая чистой тары	не менее 11 м2
Кладовая и моечная тары	не менее 6 м2
Кладовая инвентаря	не менее 10 м2
СЛУЖЕБНО-БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ	
Гардеробные персонала	от 18 м2 до 32 м2 в зависимости от вместимости
Комната персонала	не менее 12 м2
Душевые, уборные, помещения личной гигиены женщин	не менее 12 м2
Кладовая уборочного инвентаря	не менее 4 м2 (При поэтажном размещении кухни кладовую уборочного инвентаря проектировать на каждом этаже.)
Бельевая для чистого белья	не менее 6 м2
Бельевая для грязного белья	не менее 5 м2
Помещение для приготовления дезрастворов	не менее 3 м2
Помещение для санобработки уборочного инвентаря	не менее 3 м2
ПОМЕЩЕНИЯ ЗРЕЛИЩНО-МАССОВОЙ ЧАСТИ	
Зрительный зал	из расчета 0,65 м2 на одно место, на 60% вместимости
Помещения при эстраде (артистические)	не менее 10 м2
Санитарный узел для участников эстрадных представлений	не менее 3 м2
Кинопроекционная	не менее 27 м2
Фойе-игровой-выставочный зал	из расчета 0,6 м2 на одно место в зале
Танцевальный зал	из расчета 1,5 м2 на одного посетителя, на 20% вместимости
Камера уборочного инвентаря	не менее 4 м2
Санитарные узлы (раздельные для мальчиков и девочек)	от 12 м2 до 18 м2 в зависимости от вместимости
Помещения при крытой универсальной площадке с эстрадой	проектируются неотапливаемыми от 60 м2 до 80 м2 в зависимости от вместимости
помещения при эстраде (артистические)	не менее 20 м2
санитарный узел для участников эстрадных представлений	не менее 3 м2 (из расчета 1 унитаз и 1 умывальник в шлюзе)
кладовая мебели, бутафории, хранение костюмов	из расчета 0,05 м2 на одно зрительное место
кинопроекционная	не менее 27,0 м2

ПОМЕЩЕНИЯ КЛУБНОЙ ЧАСТИ	
Библиотека	от 30 м2 до 50 м2 в зависимости от вместимости
Игротека (хранение игр)	от 15 м2 до 25,0 м2 в зависимости от вместимости (размещать при фойе-игровом-выставочном зале)
Помещения творческих кружков с подсобными:	
технического творчества	не менее 72 м2
художественного творчества	не менее 72 м2
Студия для занятий музыкой, пением, танцем, драматического кружка	от 72 м2 до 108 м2 в зависимости от вместимости
Фотолаборатория с помещением для занятий фотокружка и подсобной	не менее 66 м2
Санитарные узлы (раздельно для мальчиков и девочек)	от 6 м2 до 18 м2 (из расчета по 1 унитазу и 1 умывальнику в шлюзе на организацию вместимостью 300, 450 мест

Приложение N 6  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных организаций отдыха и оздоровления детей"

ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ СРЕДСТВА, РАЗРЕШЕННЫЕ К ПРИМЕНЕНИЮ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

N	Наименование препарата	Область применения	Способ применения
1.	Пероксигидрат фторида калия ПФК	для текущей, заключительной и профилактической дезинфекции	обеззараживание поверхностей помещений, мебели, белья, посуды, санитарно-технического оборудования, уборочного инвентаря и т.д. проводят путем протирания, погружения и замачивания
2.	Электрохимически активированные растворы натрия хлорида, получаемые в установке СТЭЛ-МТ-2		
	Лиолит	для проведения профилактической, текущей и заключительной дезинфекции	дезинфекция посуды, игрушек, белья проводится с использованием методов погружения и замачивания в растворе
	Католит	для предстерилизационной очистки изделий медицинского назначения	
3.	Гипохлорид натрия, вырабатываемый на электрохимической установке ЭФФЕКТ	обеззараживание объектов при проведении профилактической, текущей, заключительной дезинфекции	дезинфекцию раствором гипохлорида проводят с использованием методов: погружения (посуда, игрушки, изделия медицинского назначения, предметы ухода за больными), замачивания (белье, уборочный инвентарь) и протирания поверхности помещений, мебели, санитарно-технического оборудования
4.	Электрохимически активированные растворы		

	натрия хлорида, получаемые в установке СТЕЛ-ТОЛК120-01		
	Лиолит	применяют для обеззараживания при проведении профилактической, текущей, заключительной дезинфекции	дезинфекцию проводят с использованием методов протирания, погружения, замачивания
	Католит	для предстерилизационной очистки изделий медицинского назначения	
5.	Электрохимически активированный р-р натрия хлорида нейтральный анолит, получаемый в установке СТЭЛ4Н-60-01	для обеззараживания объектов при проведении текущей, профилактической и заключительной дезинфекции	дезинфекцию проводят с использованием методов протирания, погружения и замачивания
6.	Белор	для дезинфекции санитарно-технического оборудования и белья	обеззараживание санитарно-технического оборудования (ванна, раковина, унитаз) проводят путем протирания с помощью щетки или ветоши, смоченной раствором средства. Белье погружают в закрытую емкость с раствором средства
7.	Амфолан Д	для дезинфекции посуды, белья, поверхностей помещений, санитарно-технического оборудования	для дезинфекции помещений рабочим раствором производят влажную обработку. Посуду и белье полностью погружают в раствор средства. Рабочим раствором средства моют ванну, раковину, унитаз, затем средство смывают водой
	и др. рекомендованные для использования в д/организациях и имеющих санитарно- эпидемиологическое заключение		

Приложение N 7  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима  
работы загородных стационарных организаций  
отдыха и оздоровления детей"

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РАСПОРЯДОК ДНЯ

Элементы распорядка дня	Для детей от 6 до 9 лет	Для детей от 10 до 16 лет
1. Подъем и уборка постелей	8.00 – 8.10	8.00 – 8.10
2. Утренняя гимнастика	8.10 – 8.30	8.10 – 8.30
3. Водные процедуры	8.30 – 8.50	8.30 – 8.50
4. Утренняя линейка	8.50 – 9.00	8.50 – 9.00
5. Завтрак	9.00 – 9.30	9.00 – 9.30
6. Работа отрядов, звеньев, кружков, участие детей в общественнополезном труде и др.	9.30 – 11.10	9.30 – 11.10
7. Оздоровительные гигиенические процедуры (воздушные и солнечные ванны, душ, купание), обучение плаванию	11.10 – 12.30	11.10 – 12.30
8. Свободное время	12.30 – 13.30	12.30 – 13.30

9. Обед	13.30 – 14.30	13.30 – 14.30
10. Послеобеденный дневной отдых	14.30 – 16.00	14.30 – 16.00
11. Полдник	16.00 – 16.30	16.00 – 16.30
12. Занятия в кружках, спортивных секциях, разновозрастных группах и объединениях, участие в общелагерных мероприятиях	16.30 – 18.30	16.30 – 18.30
13. Свободное время, тихие игры, индивидуальное чтение	18.30 – 19.00	18.30 – 19.00
14. Ужин	19.00 – 20.00	19.00 – 20.00
15. Вечера, костры и другие отрядные мероприятия Линейка	20.00 – 20.30	20.00 – 21.30 21.30 – 21.45
16. Вечерний туалет	20.30 – 21.00	21.45 – 22.00
17. Сон	21.00 – 8.00	22.00 (22.30) – 8.00

Приложение N 8  
к СанПИН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима  
работы загородных стационарных организаций  
отдыха и оздоровления детей"

ТРЕБОВАНИЯ  
К ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ ОБОРУДОВАНИЮ И РАЗДЕЛОЧНОМУ ИНВЕНТАРЮ  
ПИЩЕБЛОКОВ ЗАГОРОДНЫХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

1. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические из нержавеющей стали или дюралюминия. Для обработки сырого мяса и рыбы допускаются столы, покрытые оцинкованным железом (с закругленными углами).

2. Для разделки сырых и готовых продуктов должны выделяться отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются.

3. Доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" – сырое мясо, "СК" – сырые куры, "СР" – сырая рыба, "СО" – сырые овощи, "ВМ" – вареное мясо, "ВР" – вареная рыба, "ВО" – вареные овощи, "Гастрономия", "Сельдь", "Х" – хлеб, "Зелень".

4. Для приготовления и хранения готовой пищи следует использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Компоты готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.

5. Количество комплектов столовой и чайной посуды должно полностью обеспечивать одномоментную посадку детей и персонала без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи.

6. Допускается использовать столовую посуду из фаянса, фарфора, мельхиора, из нержавеющей стали, эмалированную. В походных условиях допускается использование одноразовой пластмассовой посуды, разрешенной к применению в установленном порядке.

7. Не допускается использовать посуду с трещинами, сколами,

отбитыми краями, деформированную. Организация должна иметь запас в размере однократной потребности в посуде по числу детей и персонала.

Приложение N 9  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима  
работы загородных стационарных организаций  
отдыха и оздоровления детей"

**ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

1. Транспортирование скоропортящихся продуктов производится в закрытой маркированной таре. В теплое время года скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Выделяемый для перевозки продуктов транспорт должен иметь санитарный паспорт. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами.

2. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3. Транспортные средства для перевозки продуктов содержат в чистоте. Их нельзя использовать для перевозки людей и других товаров.

4. Санитарная обработка транспорта для перевозки продуктов проводится ежедневно водителем машины, дезинфекция – 1 раз в 10 дней.

5. Тара, в которой привозят продукты с базы, должна быть промаркирована, и использоваться строго по назначению. Клеенчатые и другие мешки, металлические и деревянные ящики, кадки, бидоны, фляги и пр. после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2 % раствором кальцинированной соды (20 г препарата на 1 л воды), ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Их обработку проводят в специально выделенном помещении. Не допускается использовать для перевозки продуктов кухонное оборудование.

Приложение N 10  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима  
работы загородных стационарных организаций  
отдыха и оздоровления детей"

**ЖУРНАЛ  
БРАКЕРАЖА ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ,  
ПОСТУПАЮЩЕГО НА ПИЩЕБЛОК**

Дата и время	Наименование	Номер документа,	Отметка о	Конечный срок	Фактическая	Подпись лиц,	Примечание
--------------	--------------	------------------	-----------	---------------	-------------	--------------	------------

поступления продуктов	продукта	подтверждающего безопасность приятного продукта	качестве продукта	реализации продукта	реализация продукта (по дням)	осуществляющих приемку продуктов	
1	2	3	4	5	6	7	

### ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата изготовления продукта	Наименование блюда (кулинарного изделия)	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6

Приложение N 11  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима  
работы загородных стационарных организаций  
отдыха и оздоровления детей"

### ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

1. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях. Мороженое мясо хранят на стеллажах и подтоварниках. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

2. Рыбу мороженную (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

3. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры – на чистых стеллажах (при укладывании сыров один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры), мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

4. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

5. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом расстоянии от пола не менее 15 см.

6. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

7. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1 % раствором столового уксуса.

8. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – в бочках, при температуре не выше 10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °С.

9. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

Приложение N 12  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима  
работы загородных стационарных организаций"



**СРОКИ ХРАНЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ОСОБО СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ,  
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ  
ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВОВ**

Наименование продукта	Сроки хранения и реализации при температуре от 2 °С до 6 °С, не более, час
Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48
Печень охлажденная	24
Мясо птицы, кролика охлажденное	48
Мясо птицы, кролика замороженное	72
Колбасы вареные:	
высшего сорта	72
первого сорта	48
Сосиски, сардельки мясные высшего, первого и второго сорта	48
Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин	36
Кефир	36
Творог жирный, обезжиренный, диетический	36
Сметана	72
Сырково-творожные изделия	36 при температуре от 0 °С до 2 °С
Масло сливочное брусочками	6
Рыба всех наименований охлажденная	24 при температуре от 0 °С до - 2 °С
Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые	48 при температуре от 0 °С до - 2 °С
Овощи отварные неочищенные	6

Приложение N 13  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима  
работы загородных стационарных организаций  
отдыха и оздоровления детей"

НОРМЫ  
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ЗАГОРОДНЫХ СТАЦИОНАРНЫХ

## ОРГАНИЗАЦИЯХ ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ (ГРАММОВ В ДЕНЬ)

Наименование продуктов	Норма на одного ребенка
1. Хлеб ржаной	150
2. Хлеб пшеничный	200
3. Мука пшеничная	35
4. Мука картофельная	3
5. Крупы, бобовые, макаронные изделия	75
6. Картофель	400
7. Овощи, зелень	470
8. Фрукты свежие	250
9. Соки	200
10. Сухофрукты	15
11. Сахар	75
12. Кондитерские изделия	25
13. Кофе (кофейный напиток)	4
14. Чай	1
15. Мясо	105
16. Птица	70
17. Рыба (сельдь)	110
18. Колбасные изделия	25
19. Молоко, кисломолочные продукты	550
20. Творог	70
21. Сметана	10
22. Сыр	12
23. Масло сливочное	50
24. Масло растительное	18
25. Яйцо	1 шт.
26. Специи	1
27. Соль	8

28. Дрожжи	1
------------	---

Приложение N 14  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима  
работы загородных стационарных организаций  
отдыха и оздоровления детей"

АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, РЕКОМЕНДУЕМЫХ ДЛЯ  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ  
ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВОВ

1. Мясо и мясопродукты: говядина I категории, телятина, баранина нежирная (не чаще 1 – 2 раз в неделю), мясо птицы (курица, индейка), мясо кролика, сосиски и сардельки (говяжьи), колбасы варенные (докторская, отдельная и др.), не чаще 1 – 2 раз в неделю; колбасы варено-копченые (не чаще 1 раза в неделю), ветчина из говядины, индейки, кур, нежирных сортов свинины (не чаще 1 – 2 раз в неделю), субпродукты (печень говяжья, сердце, язык).

2. Рыба и рыбопродукты – треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

3. Яйца куриные – в виде омлетов или в вареном виде.

4. Молоко и молочные продукты: молоко (2,5 %, 3,2 %, 3,5 % жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое; стуженное молоко (цельное и с сахаром), стуженно-вареное молоко; творог (9 % и 18 % жирности; 0,5 % жирности – при отсутствии творога более высокой жирности) – после термической обработки; сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй); сметана (10 %, 15 %, 30 % жирности) – после термической обработки; кефир; йогурты (предпочтительнее: не подвергшиеся термической обработке – "живые", молочные и сливочные); ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска; сливки (10 %, 20 % и 30 % жирности).

5. Пищевые жиры: сливочное масло (в том числе крестьянское); растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное; рапсовое, оливковое) – в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограниченно для обжаривания в смеси с маргарином; маргарин – для выпечки; ограниченно для обжаривания (только высшие сорта); комбинированные виды жировых продуктов, включающие смесь молочного жира и растительных масел ("Лапландия", бутербродное масло), – в порядке исключения в ограниченных количествах для пассировки и заправки первых и вторых блюд.

6. Кондитерские изделия: конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные – не чаще одного раза в неделю; галеты, печенье, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов); пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема); джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.

7. Овощи: картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (ограниченно для детей младшего школьного возраста), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат-пюре.

8. Фрукты: яблоки, груши, бананы, ягоды (клубника с учетом индивидуальной переносимости); цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) с учетом индивидуальной переносимости; сухофрукты.

9. Бобовые: горох, фасоль, соя.

10. Соки и напитки: натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке; напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов; витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок; кофе (суррогатный), какао, чай.

11. Консервы: говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса); консервы обеденные (типа "Суп рассольник с говядиной", "Борщ с говядиной", "Каша гречневая с говядиной"; в виде исключения при отсутствии натуральных продуктов); рыбные консервы (для приготовления супов); компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра; зеленый горошек; томаты и огурцы стерилизованные.

12. Хлеб, крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения.

13. Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели); тропические фрукты (манго, киви, гуава и др.) – с учетом индивидуальной переносимости.

Приложение N 15  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима  
работы загородных стационарных организаций  
отдыха и оздоровления детей"

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки (г)	жиры (г)	углеводы (г)	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой формовой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорта	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель 1 сорта	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9		17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель 1 сорта	25	2,7	0,3	17,4	

Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный 1 сорта	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой формовой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4		9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5		9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8		8,3	
Чернослив	15	0,3		8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7		
Говядина 1 категории	15	2,8	2,1		
Говядина 2 категории	15	3,0	1,2		
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1		
Замена мяса (по белку)					
Говядина 1 категории	100	18,6	14,0		
Говядина 2 категории	90	18,0	7,5		масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9	1,4	масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7		масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 категории	85	15,8	11,9		масло -11 г
Говядина 2 категории	80	16,0	6,6		масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	масло -13 г
Замена творога (по белку)					

Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 категории	90	16,7	12,6		масло -3 г
Говядина 1 категории	85	17,0	7,5		
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6		масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	масло -5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5		
Говядина 1 категории	30	5,6	4,2		
Говядина 2 категории	25	5,0	2,1		
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7		

Приложение N 16  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима  
работы загородных стационарных организаций  
отдыха и оздоровления детей"

масса порций (в граммах)  
для детей различного возраста

	Масса порции	
	от 6 до 11 лет	от 12 -до 16 лет
ЗАВТРАК		
Каша или овощное блюдо	300	300 – 400
Кофе (чай, какао)	200	200
ОБЕД		
Салат	60 – 80	100 – 150
Суп	300 – 400	400 – 450
Мясо, котлета	100 – 120	100 – 120

Гарнир	150 - 200	180 - 230
Компот и др.	200	200
ПОЛДНИК		
Кефир (молоко, простокваша)	200	200
Печенье (выпечка)	40/100	40/100
Фрукты	100	100
УЖИН		
Овощное блюдо, каша	300	400
Чай и др.	200	200
ХЛЕБ НА ВЕСЬ ДЕНЬ:		
Пшеничный	150	200
Ржаной	100	150

Приложение N 17  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима  
работы загородных стационарных организаций  
отдыха и оздоровления детей"

#### ТРЕБОВАНИЯ К МЫТЬЮ СТОЛОВОЙ И КУХОННОЙ ПОСУДЫ В ЗАГОРОДНЫХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

1. Порядок обработки столовой посуды ручным способом:
  - а) механическое удаление остатков пищи;
  - б) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
  - в) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
  - г) ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
  - д) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
2. Чашки, стаканы, бокалы промываются горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивание горячей проточной водой производят во второй ванне.
3. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках. Посуду для напитков (стаканы, бокалы) хранят на чистых лотках (подносах) в перевернутом виде.
4. Столовые приборы подвергаются мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, сухожаровых шкафах в течение 10 минут.
5. Чистые столовые приборы после прокаливания хранят в зале в специальных металлических кассетах ручками вверх. Хранение их на

подносах рассыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке и прокаливают.

6. По эпидемиологическим показаниям (во время карантина) предусматривается дезинфекция посуды в соответствии с инструкциями по применению дезинфицирующих средств.

7. Кухонную посуду и инвентарь моют сразу после использования, пищеварочные котлы очищают от остатков пищи и моют в горячей воде не ниже 40 °С с добавлением разрешенных моющих средств с помощью щеток с ручкой, затем ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой. Пригоревшую пищу предварительно отмачивают теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Сушат кухонную посуду в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

8. Разделочные доски обрабатывают кипятком. Хранят их непосредственно на рабочих местах, поставленными на ребро, либо вешают. Разделочные ножи хранят в секциях, кассетах.

9. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

10. Мытье тары осуществляют только в специальном помещении.

Приложение N 18  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима  
работы загородных стационарных организаций  
отдыха и оздоровления детей"

ОБЩИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ К НАПРАВЛЕНИЮ ДЕТЕЙ В  
ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ

1. Все заболевания в остром периоде.
2. Все хронические заболевания, требующие санаторного лечения.
3. Инфекционные заболевания до окончания срока изоляции.
4. Бациллоносительство (в отношении дифтерии и кишечных инфекций).
5. Все заразные болезни глаз и кожи, паразитарные заболевания.
6. Злокачественные новообразования.
7. Эпилепсия, психические заболевания, умственная отсталость (для организаций общего типа), психопатия, патологическое развитие личности с выраженными расстройствами поведения и социальной адаптации.
8. Тяжелые физические дефекты, требующие индивидуального ухода за ребенком.
9. Кахексия, амилоидоз внутренних органов.
10. Туберкулез легких и других органов.

Приложение N 19  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима  
работы загородных стационарных организаций  
отдыха и оздоровления детей"



ПЕРЕЧЕНЬ  
НЕОБХОДИМОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОЦЕДУРНОГО КАБИНЕТА

1. Шкаф медицинский для инструментов и медикаментов.
2. Одноразовые шприцы, термометры, тонометр.
3. Холодильник для хранения бакпрепаратов с маркированными полками.
4. Набор средств противошоковой терапии.
5. Медицинская кушетка.
6. Стол или шкаф для хранения медицинской документации.
7. Емкости с дезинфицирующими растворами.
8. Бактерицидные лампы.
9. Стерильные перевязочные средства (бинты, салфетки и др.).

Приложение N 20  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09  
"Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима  
работы загородных стационарных организаций  
отдыха и оздоровления детей"

ПРИМЕРНЫЙ НАБОР ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ОКАЗАНИЯ  
НЕОТЛОЖНОЙ ПОМОЩИ

1. Адреналин гидрохлорид 1 % раствор в ампулах по 1 мл.
2. Димедрол 1 % раствор в ампулах по 1 мл.
3. Димедрол в таблетках 0,03 и 0,05.
4. Кальция хлорид 10 % раствор в ампулах по 10 мл.
5. Кордиамин в ампулах по 1 мл.
6. Эуфиллин 2,4 % раствор в ампулах по 5 мл.
7. Натрия хлорид – изотонический раствор для инъекций.
8. Анальгин 50 % раствор по 1 мл.
9. Атропина сульфат 0,1 % раствор в ампулах по 1 мл.
10. Кофеин-бензонат натрия 10 % раствор в ампулах по 1 мл.
11. Глюкоза 40 % раствор в ампулах по 1 мл.
12. Мезатон 1 % раствор в ампулах по 1 мл.
13. Новокаиномид 10 % раствор в ампулах по 5 мл.
14. Строфантин К 0,05 % раствор в ампулах по 1 мл.
15. Раствор аммиака 10 %.
16. Настойка валерианы.
17. Новокаин 2 % раствор в ампулах по 1 мл.
18. Преднизолон 3 % раствор в ампулах по 1 мл в таблетках по 00,5.
19. Магния сульфат 25 % раствор в ампулах по 5 мл.
20. Каптоприл в таблетках по 25 мг.

Приложение N 21  
к СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.4.4.1204-09

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

ПРИМЕРНЫЙ НАБОР МЕДИКАМЕНТОВ И ПЕРЕВЯЗОЧНОГО МАТЕРИАЛА ИЗ  
РАСЧЕТА НА 100 ДЕТЕЙ В ОДНУ СМЕНУ

1. Бинты стерильные и нестерильные	30 шт.
2. Пакеты индивидуальные	10 шт.
3. Салфетки стерильные 10 x 16	10 уп.
4. Марля	10 м
5. Вата белая бытовая	750 г
6. Лейкопластырь (2 см, 5 см)	2 катушки
7. Спиртовой раствор йода 5 %	10 мл
8. Раствор перекиси водорода 3 %	100 мл
9. Марганцовокислый калий (кристаллы)	10 г
10. Сода двууглекислая (столовая)	100 мг
11. Метиленовый синий 1 % раствор на спирту	100 мл
12. Валериановые капли	25 мл
13. Спирт-ректификат	100 мл
14. Раствор аммиака 10%	100 мл
15. Кофеин- бензонат натрия 10 %-ный - 1,0 в ампулах	1 амп.
16. Кордиамин 1,0 в ампулах	1 амп.
17. Адреналин гидрохлорид 0,1 %-ный - 1,0 в ампулах	1 амп.
18. Строфантин 0,05 %-ный - 1,0 в ампулах	1 амп.
19. Адреналин гидрохлорид 1 %-ный - 1,0 в ампулах	2 амп.
20. Преднизолон 30 мг в ампулах	2 амп.
21. Кальций хлорид 10 % в ампулах	2 амп.
22. Димедрол 1%-ный - 1,0 в ампулах	3 амп.
23. Анальгин 50 %-ный - 1,0 в ампулах	3 амп.
24. Эуфиллин 2,4 %-ный - 5,0 в ампулах	2 амп.
25. Натрия хлорид 0,9%-ный - 10,0 в ампулах	5 амп.

26. Атропина сульфат 0,1 %-ный - 1,0 в ампулах	2 амп.
27. Анальгин 0,5 в таблетках	50 таб.
28. Парацетамол 0,2 в таблетках	5 упак.
29. Димедрол 0,05 в таблетках	30 таб.
30. Бромгексин 8 мг в таблетках	2 упак.
31. Преднизолон 0,05 мг в ампулах	10 таб.
32. Мазь тетрациклиновая 10,0 глазная	2 упак.
33. Амоксиллин 250 мг в таблетках	2 упак.
34. Глюкоза 40 %-ный - 1,0 в ампулах	2 амп.
35. Мезатон 1 %-ный - 1,0 в ампулах	2 амп.
36. Новокаиномид 10 %-ный - 5,0 в ампулах	2 амп.
37. Строфантин К 0,05 %-ный - 1,0 в ампулах	2 амп.
38. Новокаин 2 %-ный - 1,0 в ампулах	2 амп.
39. Но-шпа	40 шт.
40. Линекс	2 упак.
41. Мазь Вишневского	50 г
42. Раствор риваноля 1:1000	500 мл