

122



**Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека**

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

156005, г. Кострома,
бульвар Петрковский, д. 5
телефон (факс): (4942) 42-69-49
e-mail: central@44.rospotrebnadzor.ru
ИНН 4401050824, КПП 440101001
ОГРН 1054408611597, ОКПО 50103320

Директору
Департамента по труду и социальной
защите Костромской области
Васильковой Е.А.

12.12.2023 № 2882-01

На № _____

Уважаемая Екатерина Александровна!

В рамках подготовки к летней оздоровительной кампании 2024 года Управление Роспотребнадзора по Костромской области обращает внимание, что при работе стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием необходимо учесть требования санитарных правил: СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 « Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» в полном объеме.

Направляем основные требования санитарного законодательства, которые необходимо соблюдать при организации работы стационарных лагерей с круглосуточным пребыванием детей.

- Функционирование хозяйствующих субъектов, осуществляющих деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления, осуществляется при наличии заключения, подтверждающего их соответствие санитарному законодательству.
- Юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с эксплуатацией детских оздоровительных лагерей, в срок не позднее, чем за два месяца до открытия каждого сезона информируют территориальные органы, уполномоченные на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, о планируемых сроках заездов детей, режиме работы и количестве детей.

- Продолжительность оздоровительной смены составляет не менее 21 календарного дня. Возможна организация смен менее 20 календарных дней для организации отдыха и досуга детей. Продолжительность смен в осенние, зимние и весенние каникулы должна быть не менее 7 календарных дней. Перерыв между сменами в летнее время для проведения генеральной уборки с применением дезинфицирующих средств и санитарной обработки должен составлять не менее одних суток
- Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.
- Собственная территория оборудуется наружным электрическим освещением (не менее 10лк), по периметру ограждается забором и зелеными насаждениями. На собственной территории не должно быть плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников.
- Перед открытием детского оздоровительного лагеря необходимо организовать и провести противоклещевую (акарицидную) обработку его территории и мероприятия по борьбе с грызунами в целях профилактики клещевого энцефалита, клещевого боррелиоза и геморрагической лихорадки с почечным синдромом и других инфекционных болезней. После проведения обработок должен быть проведен контроль качества проведенных обработок против клещей и грызунов. Оценку эффективности проводить с кратностью 1 раз в 10 дней.
- Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей не допускается.
- Планировка зданий, строений, сооружений должна обеспечивать соблюдение гигиенических нормативов и обеспечивать доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья.
- Заезд детей должен осуществляться в период не более двух календарных дней. Во время заезда проводится бесконтактная термометрия каждого ребенка и сопровождающих его взрослых с фиксированием результатов в журнале. Прием детей осуществляется при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, отъезжающего в организацию отдыха детей и их оздоровления (форма 079/У), в том числе содержащую сведения об отсутствии в течение 21 календарного дня контактов с больными инфекционными заболеваниями. Указанные сведения вносятся в справку не ранее чем за 3 рабочих дня до отъезда.
- Встречи детей с посетителями, в том числе с родителями (законными представителями) детей проводятся в специально отведенном месте.

- Минимальный набор помещений организаций отдыха детей и их оздоровления с круглосуточным пребыванием включает: спальня комнаты; комнаты воспитателя; помещения для дневного пребывания детей; умывальные с мойками для ног; душевые с раздевальными отделенно для мальчиков и девочек; помещение (место) для просушивания одежды и обуви, помещение (место) стирки и глажения; помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря, для приготовления дезинфицирующих растворов - одно на отряд (или жилой корпус); помещение для стирки белья, оборудованной горячим и холодным водоснабжением и водоотведением, тазами для стирки личных вещей и скамьями (возможно использование в помещениях для стирки белья автоматических стиральных машин); помещение гладильной; место для хранения обуви, оборудованное полками или стеллажами. Допускается использование двухъярусных кроватей при условии соблюдения нормы площади на одного ребенка (4 м²) и количества проживающих в комнате. В зданиях для проживания детей обеспечиваются условия для просушивания верхней одежды и обуви.

- Минимальный набор помещений для оказания медицинской помощи включает: кабинет врача; процедурный кабинет; изолятор; пост медицинской сестры; помещение для приготовления дезинфекционных растворов и хранения уборочного инвентаря, предназначенного для указанных помещений, туалет с умывальником. В изоляторе медицинского пункта предусматриваются не менее двух палат (раздельно для капельных и кишечных инфекций). В составе помещений изолятора предусматриваются: туалет с раковиной для мытья рук, а также буфетная с двумя моечными раковинами для мойки посуды и шкафами для ее хранения. Возможно оборудование в медицинском пункте или в изоляторе душевой (ванной комнаты).

- Для хранения и размещения личных сумок (чемоданов, рюкзаков) детей выделяется специальное помещение, оборудованное стеллажами (или выделяют специальное оборудованное место).

- С целью выявления педикулеза у детей перед началом смены и не реже одного раза в 7 дней проводятся осмотры детей. Дети с педикулезом к посещению не допускаются. Ежедневно должна проводиться бесконтактная термометрия детей и сотрудников.

- Перед дневным и ночным сном, а также по возвращении после выхода детей (экскурсия, поход) за пределы собственной территории в летний оздоровительный сезон дети осматриваются на предмет присасывания клеща.

- Допустимая температура воздуха составляет не ниже: в спальнях помещениях +18 °С, в спортивных залах +17 °С, душевых +25 °С, в столовой, в помещениях культурно-массового назначения и для занятий +18 °С. Помещения постоянного пребывания и проживания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха.

- На собственной территории должна быть оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) с

закрывающимися крышками.

- Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

- Окна оборудуются москитными сетками.

- На каждом этаже объектов стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием оборудуются туалетные комнаты для детей (молодежи) разного пола. Площадь туалетов для детей до 3 лет должна составлять не менее 12 м², от 3 до 7 лет - 16,0 м²; для детей старше 7 лет - не менее 0,1 м² на ребенка. Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными кабинами с дверями. Во вновь строящихся хозяйствующих субъектах в туалетах для мальчиков дополнительно устанавливаются писсуары, оборудованные перегородками. Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. Санитарно-техническое оборудование должно соответствовать гигиеническим нормативам, быть исправным и без дефектов. На этаже проживания (обучения, пребывания) инвалидов туалетная и душевая комнаты должны быть оборудованы с учетом обеспечения условий доступности для инвалидов.

- В помещениях (местах) для стирки белья допускается использование автоматических стиральных машин. Помещения (места) для стирки белья оборудуются раковиной, оснащенной смесителем с горячей и холодной водой, столами (стеллажами или лавками), тазами для ручной стирки, системой водоотведения, сливными трапами.

- Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители. Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей. Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения, в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

- Собственный источник водоснабжения должен отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к источникам питьевого и хозяйственного водоснабжения. Иметь санитарно-эпидемиологическое заключение.

- Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды, или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды (замена кипяченой воды 1 раз в 3 часа). Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия. Мытье и санитарная обработка помп осуществляется при каждой смене бутылки, мытье куллера - 1 раз в неделю, санитарная обработка 1 раз в три месяца. При

использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечен запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

- Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

- Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей. Ограждения из древесно-стружечных плит к использованию не допускаются.

- В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов. Не допускается использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением. Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года. Проветривание в присутствии детей не проводится. Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, осуществляется с помощью термометров.

- Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой. Для

обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц. Для приготовления пюре используют овощепротирочную машину.

- Полы, стены, потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- Количество раковин для мытья рук должно быть из расчета 1 раковина на 20 человек.

- Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

- Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации.

- Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

- Овощи урожая прошлого года в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

- В холодильниках обязательно наличие контрольного термометра.

- В складских помещениях для хранения продуктов обязательно наличие приборов для измерения температуры и влажности.

- Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания».

- В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

- На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

- В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем

организации. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

-Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

- Дезинфицирующие и моющие средства должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.

- Количество комплектов постельного белья, матрасников и полотенец (для лица и для ног, а также банного) должно быть не менее 2 комплектов на одного человека.

Данные требования направлены на обеспечение отдыха детей, оздоровление и укрепление здоровья детей в период пребывания их в детских стационарных оздоровительных лагерях.

Руководитель управления



А.А. Кокоулин

