



**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 Петровский, д. 5
телефон (факс): (4942) 42-69-49
e-mail: central@44.rosпотребнадзор.ru
ИНН 4401050824, КПП 440101001
ОГРН 1054408611597, ОКПО 50103320

107
Директору
Департамента по труду и социальной
защите Костромской области
Васильковой Е.А.

04.12.2025 № 2813-01

На № _____

Уважаемая Екатерина Александровна!

В рамках подготовки к летней оздоровительной кампании 2024 года Управление Роспотребнадзора по Костромской области обращает внимание, что при решении вопроса об открытии палаточных лагерей 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 палаточных лагерей.

- Деятельность палаточного лагеря осуществляется при условии соответствия его требованиям настоящих санитарных правил, а также при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии деятельности, осуществляемой организацией отдыха детей и их оздоровления, санитарно-эпидемиологическим требованиям.
- В срок не позднее, чем за один месяц до открытия сезона юридическое лицо информируют территориальные органы, уполномоченные на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора о планируемых сроках заездов детей и режиме работы, о количестве детей.
- Каждый работник палаточного лагеря должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о

перенесенных инфекционных заболеваний, профилактических прививках, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

-Продолжительность смены в палаточном лагере определяется его спецификой (профилем, программой) и климатическими условиями. Смены проводятся при установившейся ночной температуре воздуха окружающей среды не ниже $+15^{\circ}\text{C}$. Рекомендуемая продолжительность смены составляет не более 21 дня. При отсутствии условий для проведения банных дней (помывки детей) продолжительность смены не может быть более 7 дней.

Запас постельного белья и вкладышей в спальные мешки формируется с учетом обеспечения смены комплекта не менее 1 раза в 7 календарных дней.

-Перед открытием палаточного лагеря на территории, на которой планируется его размещение, проводятся: уборка территории от мусора, сухостоя и валежника, очистка от колючих кустарников и растительности с ядовитыми плодами, а также ее аккарицидная обработка, мероприятия по борьбе с грызунами. К палаточному лагерю должен быть обеспечен подъезд транспорта.

-Для расположения палаточного лагеря должна быть выбрана сухая, незаболоченная, незатопляемая талыми, дождевыми и паводковыми водами территория. Палаточные лагеря следует располагать на расстоянии не ближе 100 метров от линий высоковольтных электропередач, автомагистралей, железнодорожных путей. Палаточный лагерь рекомендуется располагать вблизи источника питьевого водоснабжения. При отсутствии источника питьевого водоснабжения может использоваться привозная питьевая вода или питьевая вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная).

-Территория палаточного лагеря должна быть обозначена по периметру хорошо заметными знаками (флажки, ленты и прочее).

-В качестве источников питьевой воды используются существующие источники централизованного, нецентрализованного водоснабжения, привозная питьевая вода. Количество воды для питья рекомендуется определять из расчета не менее 2 литров на 1 человека в сутки. Е. неподвижном лагере кипяченую воду, хранящуюся на пищеблоке, меняют не реже 1 раза в 12 часов. Дезинфекция емкостей для доставки и хранения питьевой воды проводится разрешенными к применению препаратами, в соответствии с инструкцией производителя.

-На территории размещения палаточного лагеря предусматриваются зоны: жилая; приготовления и приема пищи, хранения продуктов питания; санитарно-бытовая; административно-хозяйственная; физкультурно-оздоровительная.

-В темное время суток обеспечивается дежурное освещение тропинок, ведущих к туалетам.

-По периметру размещения палаток оборудуется отвод для дождевых вод, палатки устанавливаются на настил. Палатки должны быть непромокаемыми (или устанавливаться под тентом), ветроустойчивыми, иметь защиту от насекомых (защитная сетка на двери и окнах). Все палатки должны иметь закрывающийся вход, а также место для хранения обуви.

-Каждый проживающий в палаточном лагере обеспечивается индивидуальным спальным местом. Индивидуальные спальные места оборудуются кроватями (раскладушками) в комплекте с матрацем, одеялом и подушкой или при отсутствии кроватей - теплоизоляционными ковриками в комплекте со спальными мешками. Спальные мешки комплектуются индивидуальными съемными вкладышами. Могут использоваться личные теплоизоляционные коврики, спальные мешки, вкладыши. Количество детей, проживающих в палатке, должно соответствовать вместимости, указанной в техническом паспорте палатки. Спальные мешки (кроме личных индивидуальных спальных мешков), подлежат камерной дезинфекции или химической чистке.

-Использование открытых водных объектов для купания детей в неподвижных лагерях допускается только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения, подтверждающего соответствие объекта санитарным правилам.

-Медицинский пункт (для палаточных лагерей с численностью несовершеннолетних более 100 детей) размещают в помещении или отдельной палатке площадью не менее 4 м². Для изоляции заболевших детей используются отдельные помещения или палатки не более чем на 3 места, совместное проживание в которых детей и персонала не допускается.

-На территории санитарно-бытовой зоны палаточного лагеря размещаются умывальники, душевые, место для мытья ног, место для стирки белья, сушки одежды, туалеты, место сбора мусора. Количество умывальников определяется из расчета 1 умывальник на 10 человек. Место для личной гигиены для девушек оборудуется в душевой кабине, женском туалете или отдельной палатке и обеспечивается подставками (полками) для предметов личной гигиены и емкостями для теплой воды.

-Туалеты в палаточных лагерях располагаются на расстоянии не менее 25 метров от жилой зоны и пищеблока и не менее 50 метров от места купания, из расчета одно очко (размером не более 0,2 м х 0,3 м) на 20 человек раздельно для мальчиков и девочек. Не допускается устройство туалетов без крыши (навеса). Возле туалетов оборудуются рукомойники. Туалеты выгребного типа организуют с надземной частью и водонепроницаемым выгребом. Глубина выгреба от поверхности земли рассчитывается в зависимости от уровня стояния грунтовых вод, но не менее 1 метра. Не допускается заполнение выгреба более 2/3 объема. Также допускается использовать биотуалеты.

-Сточные воды отводятся в специальную яму. Мыльные воды должны проходить через мылоуловитель (ящик с решетчатым дном, наполненный соломой, стружками).

-Дети осматриваются на предмет присасывания клеща перед дневным и ночным сном, а также при возвращении детей после их выхода за пределы территории палаточного лагеря.

-В дни с повышенной температурой воздуха (выше 28 °С) необходимо принимать профилактические меры для предупреждения перегрева и тепловых ударов у детей. В такие дни не проводятся мероприятия с интенсивной физической нагрузкой.

-Для организации питания детей в палаточном лагере могут быть использованы следующие формы: а) питание в близлежащей организации общественного питания; б) привозное горячее питание (доставка готовой пищи в термоконтейнерах) в) приготовление пищи с использованием полевой кухни; г) приготовление пищи на пищеблоке палаточного лагеря; д) приготовление пищи на костре. Время доставки готовых блюд не должно превышать 2-х часов. Полевые кухни оборудуются под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли. Кухня должна быть обеспечена разделочными столами, разделочными досками и поварскими ножами с соответствующей маркировкой. Во время стоянок передвижного палаточного лагеря возможно приготовление пищи на костре. В неподвижных туристских лагерях кухню оборудуют разделочными столами (не менее 2) для раздельной обработки сырых и готовых продуктов. Столы должны иметь гигиеническое покрытие, устойчивое к воздействию дезинфицирующих и моющих средств. Столы должны иметь маркировку для обработки сырой и готовой продукции.

- Для скоропортящихся продуктов должны быть предусмотрены условия их хранения при температуре не выше 6 °С.

- Для приема пищи используется металлическая, эмалированная, фаянсовая посуда. Возможно использование одноразовой посуды, разрешенной к применению для горячих пищевых продуктов. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

-Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться отдельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

-Для мытья столовой и чайной посуды, столовых приборов используются промаркированные емкости в количестве не менее 3; для мытья кухонной посуды и разделочного инвентаря выделяют отдельную промаркированную емкость.

-В детских лагерях палаточного типа суточные пробы от всех приготовленных блюд и кулинарных изделий должны оставляться на хранение на 48 часов в холодильнике/в специально отведенном в холодильнике месте/ при температуре от +2 °С до +6 °С.

-Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

-Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Описания технологических процессов приготовления блюд, в том числе вновь разрабатываемых блюд, должны содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающие безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность. При производстве готовых блюд следует учесть, что мясные и рыбные консервы можно использовать только для приготовления горячей

пищи непосредственно после вскрытия банки. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, морковь, свеклу) допускается использовать только после термической обработки.

-Пищевые продукты и продовольственное сырье, используемые в питании, должны соответствовать предъявляемым к ним требованиям. Сопроводительную документацию необходимо сохранять до конца смены.

-Качество пищевых продуктов и продовольственного сырья при централизованном питании проверяется медицинским работником или ответственным за питание, с занесением информации в журнал бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья. Не допускаются закупка пищевых продуктов с истекшими сроками реализации и признаками порчи.

-При хранении продуктов в палаточном лагере должны соблюдаться сроки годности, условия хранения и правила товарного соседства. Сырые продукты следует хранить отдельно от готовых блюд и пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Дети могут быть допущены к дежурству по кухне, в том числе к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке хлеба), к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых. Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

-Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы медицинским работником или ответственным лицом. Оценку качества блюд проводят по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых готовится пища). При централизованном питании результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

В лагерях палаточного типа количество приемов пищи составляет- 4 приема : завтрак, обед, полдник, ужин.

Данные требования направлены на обеспечение безопасного отдыха детей, оздоровление и укрепление их здоровья, приобретение практических навыков пребывания в природных условиях.

Руководитель управления



А.А. Кокоулин

исп. Галамий Т.В. 42-34-02

