

		п.1.8.	Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.																													
6	информирование	п.1.9	Во всех случаях возникновения групповых инфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, руководитель оздоровительного учреждения обязан незамедлительно (в течение 1 часа) информировать Управление (территориальный отдел)																													
7	режим работы	п.2.1.	Организация работы оздоровительных учреждений с дневным пребыванием осуществляется в режимах пребывания детей: - с 8.30 до 14.30 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак и обед); - с 8.30 до 18.00 часов, с обязательной организацией дневного сна для детей в возрасте до 10 лет и 3-разового питания (завтрак, обед, полдник). Рекомендуется организация дневного сна и для других возрастных групп детей и подростков.																													
		п.2.2.	Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, организацию экскурсий, походов, игр; регулярное 2- или 3-разовое питание и дневной сон для детей.																													
8	рекомендуемый режим дня	п.2.2.	В оздоровительных учреждениях рекомендуется следующий режим дня: <table border="1" data-bbox="595 954 2087 1436"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Элементы режима дня</th> <th colspan="2">Пребывание детей</th> </tr> <tr> <th>с 8.30 до 14.30 часов</th> <th>с 8.30 до 18 часов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Сбор детей, зарядка</td> <td>8.30-9.00</td> <td>8.30-9.00</td> </tr> <tr> <td>Утренняя линейка</td> <td>9.00-9.15</td> <td>9.00-9.15</td> </tr> <tr> <td>Завтрак</td> <td>9.15-10.00</td> <td>9.15-10.00</td> </tr> <tr> <td>Работа по плану отрядов, общественно полезный труд, работа кружков и секций</td> <td>10.00-12.00</td> <td>10.00-12.00</td> </tr> <tr> <td>Оздоровительные процедуры</td> <td>12.00-13.00</td> <td>12.00-13.00</td> </tr> <tr> <td>Обед</td> <td>13.00-14.00</td> <td>13.00-14.00</td> </tr> <tr> <td>Свободное время</td> <td>14.00-14.30</td> <td>14.00-14.30</td> </tr> <tr> <td>Уход домой</td> <td>14.30</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Элементы режима дня	Пребывание детей		с 8.30 до 14.30 часов	с 8.30 до 18 часов	Сбор детей, зарядка	8.30-9.00	8.30-9.00	Утренняя линейка	9.00-9.15	9.00-9.15	Завтрак	9.15-10.00	9.15-10.00	Работа по плану отрядов, общественно полезный труд, работа кружков и секций	10.00-12.00	10.00-12.00	Оздоровительные процедуры	12.00-13.00	12.00-13.00	Обед	13.00-14.00	13.00-14.00	Свободное время	14.00-14.30	14.00-14.30	Уход домой	14.30	
Элементы режима дня	Пребывание детей																															
	с 8.30 до 14.30 часов	с 8.30 до 18 часов																														
Сбор детей, зарядка	8.30-9.00	8.30-9.00																														
Утренняя линейка	9.00-9.15	9.00-9.15																														
Завтрак	9.15-10.00	9.15-10.00																														
Работа по плану отрядов, общественно полезный труд, работа кружков и секций	10.00-12.00	10.00-12.00																														
Оздоровительные процедуры	12.00-13.00	12.00-13.00																														
Обед	13.00-14.00	13.00-14.00																														
Свободное время	14.00-14.30	14.00-14.30																														
Уход домой	14.30																															

			Дневной сон		14.30-15.30
			Полдник		16.00-16.30
			Работа по плану отрядов, работа кружков и секций		16.30-18.00
			Уход домой		18.00
		п.2.3	Кружковая деятельность с ограниченной двигательной активностью (изобразительная деятельность, моделирование, шахматы, рукоделие и другие подобные виды деятельности) должна чередоваться с активным отдыхом и спортивными мероприятиями.		
9	требования к занятиям на компьютере	п.2.4.	Организация и режим занятий с использованием компьютерной техники проводятся в помещениях, оборудованных в соответствии с санитарными правилами, предъявляющими гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.		
10	к продолжительности занятий	п.2.5.	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 (туристического, юных натуралистов, краеведческого и т.п.) допускается продолжительность занятий до 1,5 часа		
11	к наполняемости групп	п.2.6.	Оптимальная наполняемость групп при организации занятий в кружках, секциях и клубах не более 15 человек, допустимая - 20 человек (за исключением хоровых, танцевальных, оркестровых и других занятий).		
12	к мероприятиям по физическому воспитанию и оздоровительные мероприятия	п.3.1.	Мероприятия по физическому воспитанию организуются в соответствии с возрастом детей, состоянием их здоровья, уровнем физического развития и физической подготовленности.		

	Мероприятия	п.3.2.	Физкультурно-оздоровительная работа предусматривает следующие мероприятия: <ul style="list-style-type: none"> - утренняя гимнастика; - занятия физкультурой в кружках, секциях, обучение плаванию; - прогулки, экскурсии и походы с играми на местности; - спортивные соревнования и праздники; - занятия на тренажерах.
	Место проведения	п.3.3.	Спортивно-оздоровительные мероприятия могут проводиться на базе стадиона и спортивного зала школы или школы-интерната, спортивных сооружений районного, местного или городского значения, спортивных школ и других объектов, выделенных для оздоровительного учреждения.
	Группы здоровья	п.3.4.	Распределение детей и подростков на основную, подготовительную и специальную группы для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях проводит врач с учетом их состояния здоровья (или на основании справок об их здоровье). Детям основной физкультурной группы разрешается участие во всех физкультурно-оздоровительных мероприятиях в соответствии с их возрастом. С детьми подготовительной и специальной групп физкультурно-оздоровительную работу следует проводить с учетом заключения врача. При возможности организуются занятия лечебной физкультурой.
	Закаливание	п.3.5.	Проведение закаливающих процедур (водные, воздушные и солнечные ванны) должно контролироваться медицинским персоналом. Закаливание начинают после адаптации детей в оздоровительном учреждении, проводят систематически, постепенно увеличивая силу закаливающего фактора.
	Водные процедуры	п.3.6.	Водные процедуры после утренней гимнастики (обтирание, обливание) проводятся под контролем врача.

	Купание	п.3.7.	Использование открытого водного объекта для купания детей допускается только при наличии документа, подтверждающего его соответствие санитарным правилам, предъявляющим гигиенические требования к охране поверхностных вод, выданного органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Для получения указанного документа юридическим лицом в адрес Управления должны быть направлены: заявление на выдачу санитарно-эпидемиологического заключения (бланк заявления размещен на официальном сайте Управления в разделе «Основные направления деятельности» «Санитарно-эпидемиологические заключения») и результаты санитарно-эпидемиологической экспертизы, подтверждающие соответствие требованиям законодательства проб воды водоема и почвы. При использовании плавательных бассейнов для детей должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов.
	Воздушные ванны		
	Солнечные ванны	п.3.8	Воздушные ванны начинают с первых дней пребывания в учреждении для детей основной группы при температуре воздуха не ниже 18°C, для детей специальной группы - не ниже 22°C. Продолжительность первых процедур - 15-20 минут. Прием воздушных ванн рекомендуется сочетать с ходьбой, подвижными играми, физическими упражнениями.
		п.3.9	Солнечные ванны проводят в утренние или вечерние часы на пляже, специальных площадках (соляриях), защищенных от ветра, спустя час-полтора после еды, при температуре воздуха 18-25°C. Во II и III климатических районах солнечные ванны проводят во второй половине дня. 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°C. Дети специальной группы принимают солнечные ванны по рекомендации врача.
	Подвижные игры	п.3.10	Подвижные игры должны занимать в режиме дня детей основной и подготовительной групп: 40-60 минут - для младших детей (6-11 лет) и 1,5 часа - для старших детей (с 12 лет).
Освобождение от занятий ф-рой	п.3.11	Дети, перенесшие острые заболевания во время отдыха или незадолго до прибытия, могут освобождаться врачом от занятий физической культурой и спортом.	
13	Требования к территории Зонирование территории	п.4.1.	На территории оздоровительного учреждения выделяется не менее 3 зон: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная.

	Физкультурно-спортивная зона	п.4.2	Оборудование физкультурно-спортивной зоны должно обеспечивать условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведения секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий. Спортивно-игровые площадки должны иметь твердое покрытие, футбольное поле - травяной покров. Синтетические и полимерные покрытия для открытых спортивных площадок должны быть безопасны, водонепроницаемы, морозоустойчивы и оборудованы водостоками. Занятия на сырых площадках, имеющих неровности и выбоины, не проводятся.
	Хозяйственная зона	п.4.3.	При отсутствии на территории оздоровительного учреждения зоны отдыха и (или) физкультурно-спортивной зоны для выполнения оздоровительных программ по физическому воспитанию рекомендуется использовать парки культуры и отдыха, зеленые массивы, спортивные сооружения, в том числе плавательные бассейны, расположенных вблизи оздоровительного учреждения.
		п.4.4	Хозяйственная зона должна располагаться со стороны входа в производственные помещения столовой и иметь самостоятельный въезд с улицы.
	Сбор мусора	п.4.5.	Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны, на расстоянии не менее 25 м от здания, должна быть предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которой превышают площадь основания контейнеров на 1 м по периметру во все стороны. Площадка с трех сторон оборудуется ветронепроницаемым ограждением с высотой превышающей высоту контейнеров для сбора мусора.
14	Требования к зданию, помещениям и оборудованию: Набор помещений	п.5.1	Оздоровительное учреждение рекомендуется размещать не выше третьего этажа здания. Не допускается размещение помещений оздоровительного учреждения в подвальных и цокольных этажах здания.
	Спальные помещения	п.5.2.	Набор помещений оздоровительного учреждения должен включать: игровые комнаты, помещения для занятий кружков, спальные помещения, помещения медицинского назначения, спортивный зал, столовую, помещение для сушки одежды и обуви, раздевалку для верхней одежды, кладовую спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и

		<p>приготовления дезинфекционных растворов.</p> <p>Для проведения водных закаливающих процедур, мытья ног перед сном, рекомендуется предусмотреть условия для их организации, в том числе с использованием имеющихся душевых или специально приспособленных помещений (площадок).</p>
Помещения для игр	п.5.3	<p>5.3. Спальные помещения оборудуются из расчета не менее 3 кв.м на 1 человека, но не более 15 человек в 1 помещении.</p> <p>Спальные помещения для мальчиков и девочек устраиваются отдельными, независимо от возраста детей. Спальни оборудуют стационарными кроватями (раскладушками) и прикроватными стульями (по числу кроватей). Стационарные 2- и 3-ярусные кровати не используются.</p> <p>Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрац с наматрасником, подушка, одеяло) и не менее чем 1 комплект постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, 2 полотенца). Смена постельного белья проводится по мере загрязнения, но не реже чем один раз в 7 дней; допускается стирка постельного белья родителями индивидуально для каждого ребенка.</p>
	п.5.4.	<p>Помещения для кружковых занятий и их оборудование должны соответствовать санитарным правилам, предъявляемым к учреждениям дополнительного образования. Гардеробные оборудуются вешалками или шкафами для верхней одежды детей.</p>
Просмотр телевизионных передач Организация питания	п.5.5.	<p>Для просмотра телевизионных передач возможна установка в игровой комнате телевизора с рядами стульев. Расстояние от экрана телевизора до первых рядов стульев должно быть не менее 2 метров.</p>
	п.5.6.	<p>Организация питания детей в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием обеспечивается на базе различных предприятий общественного питания, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и настоящими санитарными правилами.</p>
Организация медицинского обслуживания Сан.узлы	п.5.7.	<p>Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении должен быть предусмотрен медицинский пункт или медицинский кабинет, изолятор для больных, оборудованные раковинами для мытья рук, с подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем, необходимым инвентарем и оборудованием.</p>
	п.5.8.	<p>Туалеты для мальчиков и девочек должны быть отдельными, и оборудованы кабинками с дверями без запоров. Количество санитарных приборов определяется из расчета 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек, 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков. Для персонала выделяется отдельный туалет.</p> <p>Туалеты оборудуются педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, электро- или</p>

			бумажными полотенцами. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечиваются сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств (по эпидемиологическим показателям).
	Соблюдение правил личной гигиены	п.5.9.	Для соблюдения правил личной гигиены детьми, подростками и персоналом перед обеденным залом оборудуются умывальники из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест. Каждый умывальник обеспечивается мылом, электрополотенцами или бумажными рулонами, или индивидуальными полотенцами.
	Хранение уборочного инвентаря	п.5.10	Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов предусматривается отдельное помещение, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды со смесителем.
	Ремонты	п.5.11	В период работы оздоровительного учреждения не допускается проведение всех видов ремонтных работ в базовом учреждении
15	Требования к воздушно-тепловому режиму	п.6.1.	Температура воздуха в помещениях оздоровительного учреждения не должна быть ниже 18°C, относительная влажность воздуха должна быть в пределах 40-60%.
	Проветривание	п.6.2.	В игровых комнатах, помещениях кружков, спальнях следует соблюдать режим проветривания. Для этих целей не менее 50% окон должны открываться и (или) иметь форточки (фрамуги) с оборудованными фрамужными устройствами. На открывающихся окнах, фрамугах, форточках в летнее время необходимо предусмотреть наличие сетки от залета кровососущих насекомых. Проветривание помещений проводится в отсутствие детей.
	Защита от инсоляции	п.6.3.	Для ограничения избыточного теплового воздействия инсоляции помещений оздоровительного учреждения в жаркое время года, окна, имеющие южную, юго-западную и западную ориентации, должны быть обеспечены солнцезащитными устройствами или шторами. Меры по ограничению избыточного теплового воздействия инсоляции не должны приводить к нарушению норм естественного освещения помещений.п.6.3
	Содержание вредных веществ	п.6.4	Концентрации вредных веществ в воздухе всех помещений оздоровительных учреждений не должны превышать предельно допустимые концентрации и ориентировочные безопасные уровни воздействия (ПДК и ОБУВ) для атмосферного воздуха населенных мест.
16	Требования к естественному и искусственному освещению	п.7.1.	Все основные помещения оздоровительного учреждения должны иметь естественное освещение.

	Ориентация окон	п.7.2	Окна игровых и кружковых помещений должны быть ориентированы на южные, юго-восточные и восточные стороны горизонта.
	Уровни освещённости	п.7.3.	Во всех помещениях оздоровительного учреждения обеспечиваются нормируемые уровни освещенности в соответствии с санитарными правилами, предъявляющими требования к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий.
17	Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима	п.8.1.	Здания оздоровительных учреждений должны быть оборудованы системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения; обеспечены централизованным водоснабжением и канализацией.
	Качество воды	п.8.4.	Оздоровительные учреждения обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.
	Питьевой режим	п.8.5.	Питьевой режим в оздоровительном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; бутилированная питьевая вода, расфасованная в емкости. Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.
		п.8.6.	Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.
		п.8.7	При организации питьевого режима с использованием бутилированной питьевой воды оздоровительное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале; одноразовых стаканчиков - в игровых, учебных и спальнях помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.
		п.8.8.	При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю.
		п.8.9	Бутилированная вода, поставляемая в оздоровительные учреждения, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

18	Требования организации здорового питания и формированию примерного меню Примерное меню	п.9.1.	Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 7-дневное меню для весенних, осенних, зимних каникул и 10- или 14(18)-дневное меню для летних каникул).
		п.9.5.	Примерное меню разрабатывается юридическим лицом, обеспечивающим питание в оздоровительном учреждении, и согласовывается руководителем оздоровительного учреждения
		п.9.3.	На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).
		п.9.4.	Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой (, а также меню-раскладка, содержащее количественные данные о рецептуре блюд.
		п.9.6.	В примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах
		п.9.7.	Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.
		п.9.10	В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.
Требования к составлению меню	п.9.9	При разработке меню предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.	
	п.9.13	Питание детей и подростков должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.	
Принципы щадящего питания	п.9.14	Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Рекомендуется включать овощи и фрукты.	
	п.9.15	Обед должен включать закуску, первое, второе и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей	
Состав блюд на завтрак, обед и ужин			

		п.9.16	зелени; допускается использовать порционированные овощи. Второе горячее блюдо должно быть из мяса, рыбы или птицы с гарниром. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, йогурты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты.
Фактический рацион питания		п.9.17	Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях, при отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу (пищевой ценности) в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (, что должно быть подтверждено необходимыми расчетами
Наличие меню		п.9.18	Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
Запрещённые продукты		п.9.19	Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать следующие пищевые продукты: 1. Пищевые продукты истекшими сроками годности и признаками недоброкачества. 2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне. 3. Плодоовощная продукция с признаками порчи. 4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль. 5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца. 6. Непотрошенная птица. 7. Мясо диких животных. 8. Яйца и мясодоплавающих птиц. 9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйства, неблагополучных по сальмонеллезам. 10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток. 11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями. 12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления. 13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты). 14. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы. 15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки. 16. Простокваша-"самоквас". 17. Грибы и продукты, из них приготовленные (кулинарные изделия). 18. Квас.

		<p>19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.</p> <p>20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.</p> <p>21. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.</p> <p>22. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.</p> <p>23. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.</p> <p>24. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало.</p> <p>25. Ядро абрикосовой косточки, арахис.</p> <p>26. Газированные напитки.</p> <p>27. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.</p> <p>28. Маринованные овощи фрукты, в том числе в виде салатов.</p> <p>29. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).</p> <p>30. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.</p> <p>31. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.</p> <p>32. Окрошки и холодные супы.</p> <p>33. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.</p> <p>34. Яичница-глазунья.</p> <p>35. Паштеты.</p> <p>36. Блинчики с мясом и творогом.</p> <p>37. Первые и вторые блюда с применением (на основе) сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.</p>
		<p>п.9.22 Овощи урожая прошлого года (капусту, морковь) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.</p>
	<p>Отбор суточных проб</p>	<p>п.9.24 . В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения должны ежедневно заполняться журналы в соответствии с рекомендуемыми формами (, а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.</p> <p>Отбор суточных проб проводит медицинский работник или, под его руководством, повар</p> <p>Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.</p> <p>Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.</p> <p>Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.</p>

	Обработка сан-тех.оборудования	п.11.5	Все виды дезинфекционных работ осуществляются в отсутствие детей. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в местах, недоступных для детей
		п.11.7	Уборка помещений проводится силами технического персонала (без привлечения детей).
		п.11.8	Места общего пользования (туалеты, буфет, столовая и медицинский кабинет) ежедневно убирают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и содержат в чистоте.
		п.11.9	Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию: раковины для мытья рук и унитазы чистят ершами или щетками с применением чистящих и дезинфицирующих средств. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом.
	Маркировка уборочного ин-ря	п.11.10	Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должны иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.
	Бассейн	п.11.17	При наличии бассейна режим эксплуатации и качество воды бассейна, а также уборка и дезинфекция помещений и оборудования проводится в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими требованиями для плавательных бассейнов
	Спорт. инвентарь	п.11.18	Спортивный инвентарь подлежит обработке моющими средствами ежедневно.
	Чистка ковровых покрытий	п.11.19	Ковровые покрытия очищаются пылесосом ежедневно, а также после каждой смены подвергаются просушиванию и выколачиванию на улице.
	Засетчивание окон	п.11.20	Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.
	Борьба с насекомыми и грызунами	п.11.21	Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. В целях профилактики клещевого энцефалита в эпидемиологически неблагополучных районах по данному заболеванию необходимо организовать проведение противоклещевой обработки в местах
Генеральная уборка помещений	п.11.22	Перед началом оздоровительного сезона и по окончании оздоровительной смены проводят генеральную уборку всех помещений оздоровительного учреждения, оборудования и инвентаря с последующей их дезинфекцией.	
20	Требования к соблюдению правил личной	п.12.2	а) в столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены; б) для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения

	гигиены		<p>мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается;</p> <p>в) персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор в виде косынке или колпак) в количестве не менее трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены, легкая нескользкая рабочая обувь;</p> <p>г) в базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.</p> <p>Работники столовой обязаны:</p> <p>а) приходить на работу в чистой одежде и обуви;</p> <p>б) оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;</p> <p>в) тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;</p> <p>г) коротко стричь ногти;</p> <p>д) при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;</p> <p>ж) работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;</p> <p>з) не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;</p> <p>и) не принимать пищу и не курить на рабочем месте.</p>
21	Отстранение от работы	п.12.5	<p>При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.</p>
22	Обязанности руководителя	п.13.1	<p>Руководитель оздоровительного учреждения обеспечивает</p> <p>а) наличие в учреждении настоящих санитарных правил и санитарных правил, предъявляющих требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и доведение их содержания до сотрудников учреждения;</p> <p>б) выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками учреждения</p> <p>в) необходимые условия для соблюдения санитарных правил;</p> <p>г) прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную</p>

			<p>гигиеническую подготовку и аттестацию;</p> <p>д) наличие личных медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований, а также соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с национальным календарем прививок;</p> <p>е) организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;</p> <p>ж) наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.</p>
		п.13.2	<p>Производственный контроль за качеством и безопасностью питания детей осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении</p>