**САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА**

**«ТРЕБОВАНИЯ К ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫМ ОРГАНИЗАЦИЯМ ДЛЯ ДЕТЕЙ»**

 УТВЕРЖДЕНО

Постановление Министерства

здравоохранения Республики Беларусь

26 декабря 2012  № 205

**ВЫПИСКА**

6. В соответствии с Положением о воспитательно-оздоровительном учреждении образования, утвержденным постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 19 июля 2011 г. № 89 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2011 г., № 125, 8/24351), деятельность оздоровительных лагерей может быть организована по профилям, направлениям деятельности (культурно-досугового, технического, эколого-биологического, художественного, социально-экономического, социально-педагогического, естественно-математического, общественно-гуманитарного, спортивно-технического, туристско-краеведческого, физкультурно-спортивного, военно-патриотического, оборонно-спортивного, труда и отдыха и иным профилям).

7.3. оздоровительные лагеря с круглосуточным пребыванием детей туристско-краеведческого, эколого-биологического, военно-патриотического, оборонно-спортивного профилей, спортивно-оздоровительные могут использовать для размещения детей, кроме стационарной базы, учреждения и организации, арендованные площади, палатки (далее, если не предусмотрено иное, – профильный палаточный лагерь).

Профильные палаточные лагеря могут функционировать как непередвижные (с одним определенным местом размещения), так и передвижные (передвижение группами по 10 - 15 детей с ежедневной, или в два-три дня, сменой мест размещения).

Военно-патриотические, оборонно-спортивные профильные палаточные лагеря функционируют только как непередвижные, туристско-краеведческие, эколого-биологические – как непередвижные и передвижные, спортивно-оздоровительные – как передвижные.

Наполняемость передвижных профильных палаточных лагерей составляет 30 - 90 детей, непередвижных – до 200 детей;

14.1. в период летних школьных каникул продолжительность смены должна предусматриваться:

в оздоровительных организациях, за исключением профильных оздоровительных лагерей, – не менее 18 дней (оптимально – 21 - 24 дня);

в профильных оздоровительных лагерях, за исключением палаточных, – не менее 9 дней;

в передвижных профильных палаточных лагерях – не более 9 дней, непередвижных – не более 12 дней;

15. В оздоровительных организациях, за исключением профильных палаточных лагерей, оздоравливаются дети в возрасте от 6 до 18 лет, в том числе дети с особенностями психофизического развития.

Возрастные категории направляемых на оздоровление детей в зависимости от вида оздоровительной организации устанавливаются законодательными актами Республики Беларусь, в том числе следующим:

в профильные палаточные лагеря, за исключением оздоровительных лагерей труда и отдыха, направляются дети в возрасте 12 лет и старше, допускаются дети и в возрасте 9 - 11 лет, прошедшие специальную подготовку в учреждениях дополнительного образования или специализированных учебно-спортивных учреждениях  и имеющие опыт участия в туристских походах;

16. Прием детей в оздоровительные организации осуществляется по предоставлению медицинской справки о состоянии здоровья, выданной организацией здравоохранения в соответствии с постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июля 2010 г. № 92 «Об установлении форм «Медицинская справка о состоянии здоровья», «Выписка из медицинских документов» и утверждении Инструкции о порядке их заполнения» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., № 209, 8/22699).

18. Работники оздоровительных организаций, занятые организацией питания и непосредственным обслуживанием детей, должны проходить обязательные медицинские осмотры в порядке, определяемом Министерством здравоохранения Республики Беларусь по согласованию с Министерством труда и социальной защиты Республики Беларусь.

22. В оздоровительных организациях в подготовительный к приему детей период должны быть обеспечены безопасные для жизни и здоровья детей условия, в том числе в части соблюдения требований настоящих Санитарных норм и правил.

Готовность оздоровительных организаций к открытию, за исключением передвижных профильных палаточных лагерей, определяется комиссиями, создаваемыми местными исполнительными и распорядительными органами.

23. Приемка оздоровительных организаций к открытию, за исключением профильных палаточных лагерей передвижных, осуществляется с оформлением:

Оформление Санитарного паспорта на передвижной профильный палаточный лагерь не требуется.

До открытия профильного палаточного лагеря туристско-краеведческого, эколого-биологического, спортивно-оздоровительного учредитель и руководитель лагеря должны:

оформить документы, указанные в части первой настоящего пункта;

оформить маршрутный лист, в котором указать маршрут передвижения, место размещения или места стоянок более одних суток, места купания, приема пищи и закупки пищевых продуктов, расположение организаций здравоохранения, отделений связи, источников питьевого водоснабжения по месту размещения, маршруту передвижения и стоянок;

письменно информировать территориальные учреждения, осуществляющие госсаннадзор, о возможности размещения, передвижения и стоянок лагеря более одних суток на соответствующих территориях.

33. К территориям размещения (стоянкам) профильных палаточных лагерей предъявляются следующие требования:

33.1. профильные палаточные лагеря (стоянки) могут размещаться не ближе 100 м от линий электропередач, 500 м от автомобильных дорог категорий I, II, III, 200 м – от автомобильных дорог категории IV.

33.2. территория (стоянка) профильного палаточного лагеря должна быть сухая, незатопляемая талыми, дождевыми и паводковыми водами, с ровным рельефом и одним склоном для стока ливневых вод;

33.3. профильные палаточные лагеря туристско-краеведческие, эколого-биологические, спортивно-оздоровительные:

59. Устройство профильного палаточного лагеря предусматривает соблюдение следующих требований:

59.1. на территории профильного палаточного лагеря или его стоянки выделяются следующие зоны:

жилая;

физкультурно-оздоровительная (в непередвижном);

пищеблока (приготовления и приема пищи, хранения пищевых продуктов);

санитарного благоустройства;

административно-хозяйственная;

59.2. в жилой зоне профильного палаточного лагеря устанавливаются туристские палатки для размещения детей, палатки для размещения медицинского пункта и медицинского изолятора (в непередвижном), оборудуются места для складирования снаряжения коллективного пользования, для сушки одежды и обуви;

59.3. туристские палатки должны быть прочными, непромокаемыми (наружная палатка-тент и дно внутренней палатки должны быть водонепроницаемыми), ветроустойчивыми, обеспечивать теплоизоляционные свойства (иметь не менее двух слоев ткани) и возможность проветривания (иметь окна с  защитной сеткой от проникновения насекомых и вход с застежкой типа «молния»);

59.4. туристские палатки используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Вместимость туристских палаток должна строго соответствовать инструкции по эксплуатации. При необходимости для оттока дождевых вод палатки по периметру окапывают канавками с уклоном. Расстояние между палатками должно быть 2,0 - 2,5 м, между рядами палаток – не менее 3,5 м;

59.6. при использовании для организации сна в профильных палаточных лагерях спальных мешков на дно палатки укладываются теплоизоляционные туристские коврики. В спальных мешках должны быть индивидуальные воротники из хлопчатобумажной ткани;

59.7. для ночлега профильного палаточного лагеря передвижного могут использоваться помещения учреждений образования, оздоровительных и иных учреждений и организаций;

59.8. место для сушки одежды и обуви  должно быть оборудовано навесом (тентом);

59.10.3. сточные воды от умывальников, мест для стирки белья отводятся в специальную яму, объемом 5 литров на 1 человека. Сточные воды должны проходить через мылоуловитель (ящик с решетчатым дном, наполненный соломой, стружками);

59.10.6. в передвижных профильных палаточных лагерях при длительности стоянки более одних суток для сбора и обезвреживания нечистот оборудуются ровики (из расчета 1 ровик на 20 человек) шириной 0,3 м, глубиной 0,5 - 0,8 м и длиной 1 м. Допускается устраивать ровики параллельно на расстоянии 1 - 2 м. После пользования ровиков нечистоты подвергаются дезинфекции и присыпаются землей;

59.11. место для сбора и хранения мусора (мусоросборники) должно располагаться на расстоянии не ближе 20 м от жилой зоны и зоны пищеблока;

59.13.2. при приготовлении пищи в условиях полевой кухни или на костре предусматриваются разделочные столы для обработки сырой и готовой продукции, разделочные доски и ножи для сырой («СП») и готовой продукции («ГП»), овощей сырых («ОС»), хлеба («ХЛЕБ») с соответствующей маркировкой;

59.13.5. кладовые (кладовые палатки) в профильных палаточных лагерях должны размещаться в непосредственной близости от кухни (мест для костра) и предусматриваться раздельными для хранения сухих продуктов и сырых овощей. Допускается хранение продуктов в емкостях, исключающих возможность проникновения грызунов и влаги;

59.14. в профильных палаточных лагерях необходимо наличие мобильной телефонной связи.

107. К мытью посуды в профильных палаточных лагерях предъявляются следующие требования:

107.1. для мытья посуды используют не менее 3-х промаркированных емкостей;

107.2. режим мытья посуды включает следующий порядок:

мытье чашек и столовых приборов в теплой воде (в первой емкости) с добавлением моющих средств с последующим ополаскиванием в теплой воде (во второй емкости);

мытье тарелок с использованием моющих средств в теплой воде (в первой емкости), ополаскивание (во второй емкости), повторное ополаскивание горячей водой (в третьей емкости), просушивание на решетках;

по мере необходимости (после мытья 30 единиц столовой посуды или столовых приборов) проводится смена воды в емкостях;

107.3. кухонная посуда и кухонный инвентарь моются в последнюю очередь с использованием моющих средств теплой водой с последующим ополаскиванием;

107.4. для мытья посуды используются губки, салфетки, щетки, которые после каждого использования промываются в теплой воде с моющим средством, ополаскиваются в теплой воде и просушиваются. Допускается использование одноразовой ветоши.

108. В профильных палаточных лагерях с использованием полевой кухни, приготовлении пищи на костре или привозном горячем питании целесообразно использование либо индивидуальной, либо одноразовой посуды, либо с использованием индивидуальных термоконтейнеров. При этом повторное использование одноразовой посуды запрещается.

при нарезке готовых пищевых продуктов, выдаче и порционировании блюд использовать одноразовые перчатки, смена которых должна производиться после каждого применения.

110. Все работники пищеблоков оздоровительных организаций, а также работники профильных палаточных лагерей, занятые приготовлением пищи, должны ежедневно перед началом работы регистрировать данные о состоянии своего здоровья и об отсутствии острых кишечных инфекций у членов их семей в журнале «Здоровье» по форме согласно приложению 7 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Контроль за ведением журнала «Здоровье» и периодический осмотр на отсутствие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока осуществляют медицинский работник оздоровительной организации (медицинская сестра-диетолог, врач-диетолог) или лицо его заменяющее, а в профильных палаточных лагерях – медицинский работник лагеря или лицо, ответственное за питание.

119. При проведении оздоровительных походов, передвижении в туристском лагере (далее, если не предусмотрено иное, – поход) с детьми необходимо руководствоваться Инструкцией об организации участия обучающихся учреждений образования в туристских походах и экскурсиях, утвержденной Министерством образования Республики Беларусь от 17 июля 2007 г. № 35а (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2007 г., № 188, 8/16904).

120. Примерные перечни личного (индивидуального) снаряжения и снаряжения коллективного пользования в профильном палаточном лагере (походе) представлены согласно приложениям 10 и 11 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Масса личного снаряжения не должна превышать:

для детей в возрасте от 7 до 9 лет – не более 2 кг,

в возрасте от 10 - 12 лет – 2,5 кг;

в возрасте от 13 - 14 лет – 3 - 3,5кг;

в возрасте от 15 - 17 лет – 4 - 4,5 кг.

Масса рюкзака без снаряжения не должна превышать 1 кг.

При передвижении детей в профильном палаточном лагере передвижном следует предусмотреть использование автотранспорта для доставки крупногабаритного снаряжения.

121. До начала похода инструкторами по туризму (по физической культуре) обследуются маршруты и остановки с уточнением сведений об источниках питьевого водоснабжения, наличии на пути следования организаций здравоохранения, отделений связи, магазинов, мест купания. Затем оформляется маршрутный лист по установленной форме.

Исключаются походы в эндемичные по зоонозным инфекциям районы.

За подготовку к походу, безопасность и охрану здоровья детей во время похода отвечает руководитель похода.

122. Все участники похода должны быть осмотрены и допущены к походу медицинским работником.

За 1 - 2 дня до отправления детей в поход маршрутный лист подписывается медицинским работником оздоровительной организации.

Руководитель похода или педагоги, участвующие в походе, должны обладать навыками по оказанию первой медицинской помощи. Оптимально участие в походе медицинского работника.

Каждая группа детей в походе передвигается в сопровождении не менее двух педагогов.

123. Продолжительность оздоровительных походов для детей в возрасте от 7 до 9 лет не должна превышать один день,            протяженность – 4 - 5 км.

Продолжительность оздоровительных походов для детей старше       10 лет должна быть не более двух дней, протяженность – от 8 до 10 км в день.

Скорость передвижения во время оздоровительных походов устанавливается не более 3 км/час с перерывами на отдых (10 - 15 минут) через каждые 45 - 50 минут ходьбы.

124. Передвижение детей в профильных палаточных лагерях должно быть организовано с соблюдением следующих требований:

124.1. передвижение детей должно быть равномерным со скоростью не более 5 км/ч. В зависимости от рельефа местности и погодных условий скорость передвижения может быть уменьшена;

124.2. длительность маршрута передвижения должна быть не более 20 км в день для детей 12 - 15 лет, 25 км – для детей 16 - 18 лет;

124.3. через 10 - 15 минут после начала передвижения может быть организован первый привал (для подгонки ремней рюкзаков и другое), затем через каждые 40 минут организуются малые привалы длительностью не менее 15 минут;

124.4. большой привал длительностью 2 - 3 часа организуется на обед и отдых. Прием пищи заканчивается не позднее, чем за 30 минут до начала передвижения;

124.5. во время малых привалов проводится самоконтроль частоты сердечных сокращений (по окончании движения и затем через 3 - 4 минуты).

157. В профильных палаточных лагерях при приготовлении пищи в условиях полевой кухни или на костре должны соблюдаться следующие требования:

используемые скоропортящиеся продукты могут закупаться только в день их приготовления, должны храниться в сумках-холодильниках при строгом соблюдении товарного соседства;

запрещается использование особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии условий для их хранения;

запрещается хранение пищевых продуктов на земле, совместное хранение сырых и готовых пищевых продуктов, хранение пищевых продуктов с хозяйственными и непищевыми товарами.

158. Питание детей в оздоровительных организациях должно быть организовано на основе примерных двухнедельных рационов.

Примерные двухнедельные рационы для оздоровительных организаций, за исключением профильных палаточных лагерей, разрабатываются медицинским работником оздоровительной организации (медицинская сестра-диетолог, врач-диетолог) совместно с заведующим производством оздоровительной организации или технологом территориального органа управления образованием (или субъекта хозяйствования, оказывающего услуги общественного питания), и утверждаются руководителем оздоровительной организации.

Примерные двухнедельные рационы для детей в профильных палаточных лагерях разрабатываются учредителем лагеря или субъектом хозяйствования, оказывающим услуги общественного питания, и утверждаются руководителем лагеря.

159. Примерные двухнедельные рационы разрабатываются с учетом возраста детей (для 6 - 10 лет, 11 - 13 лет, 14 - 18 лет, а в спортивно-оздоровительных лагерях – для 6 – 7 лет, 8 – 10 лет, 11 – 13 лет, 14 – 18 лет) на основе норм физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии согласно санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь.

Примерные двухнедельные рационы должны также разрабатываться с учетом:

норм питания для оздоровительных организаций, разработанных и утвержденных в установленном законодательством порядке с учетом вида и профиля оздоровительной организации, режима пребывания детей (круглосуточное, дневное) (далее – Нормы питания);

сезонности (летне-осенние и зимне-весенние рационы);

рекомендуемого объема (массы) отдельных блюд на один прием согласно приложению 13 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Объем первых блюд может быть уменьшен на 50 - 100 мл при условии выполнения установленных норм питания.

Примерные двухнедельные рационы разрабатываются на основании утвержденных в установленном порядке сборников технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений общего среднего и профессионально-технического образования, технологических карт блюд диетического питания и других технологических правовых актов.

Для организации питания детей в оздоровительных организациях могут использоваться различные формы обслуживания, в том числе предварительный заказ блюд по меню завтрашнего дня, обслуживание по типу шведского стола и иные.

160. Во время походов используется сухой паек.

Примерный перечень продуктов питания, рекомендуемых при организации питания детей в походах и путешествиях – согласно приложению 14 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Мясные и рыбные консервы должны использоваться только для приготовления горячей пищи.

162. Питание детей в оздоровительных организациях должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления блюд:

не используются острые приправы (хрен, перец, горчица, уксус), а также продукты их содержащие;

не используются соки и напитки, приготовленные из сухих концентратов;

колбасы вареные, сосиски используются высшего и первого сортов и включаются в меню не более двух раз в неделю;

используется нежирное мясо (говядина первой категории (полуфабрикаты) или телятина; свинина мясная; цыплята-бройлеры, куры или индейка потрошеные первого сорта, субпродукты первой категории – язык, печень, сердце);

используются диетические яйца;

сладости используются преимущественно на основе пектина (зефир, пастила, мармелад);

фруктовые и овощные соки и нектары используются с содержанием соковых веществ не мене 50%;

для приготовления блюд используется йодированная соль;

для приготовления пищи используется преимущественно варение, тушение, запекание, приготовление блюд на пару.

163. Питание детей в оздоровительных организациях должно быть разнообразным. Не включаются в рационы одноименные блюда и гарниры в течение одного дня, а также в течение двух дней подряд.

Такие пищевые продукты, как молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и коровье, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары) должны входить в рацион ежедневно    (с допустимым отклонением ± 10 % от норм питания), другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – 2 - 3 раза в неделю. При этом Нормы питания по итогам оздоровительной смены должны быть выполнены с допустимым отклонением ± 10 % при условии соблюдения норм физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии.

164. В пищеблоке должна быть картотека (или сборник) технологических карт блюд. В технологической карте указываются: раскладка продуктов, используемых для приготовления блюда, их вес в «нетто», масса полуфабриката, выход готового блюда, пищевая и энергетическая ценность, технология приготовления, правила оформления и подачи, органолептические показатели, срок годности и условия хранения блюда.

166. В оздоровительных организациях ежедневно проводится               С-витаминизация рационов (супов или напитков) аскорбиновой кислотой согласно установленным Нормам питания. При приготовлении пищи на костре (профильные палаточные лагеря) С-витаминизацию рационов (супов или напитков) целесообразно проводить путем выдачи детям витамина в таблетированной форме.

С-витаминизация рационов должна проводиться медицинским работником оздоровительной организации (медицинская сестра-диетолог, врач-диетолог) или ответственным за питание лицом в порядке, определенном нормативными правовыми актами Министерства здравоохранения Республики Беларусь. В журнале по контролю за качеством готовой продукции (бракеражном) должно указываться витаминизированное блюдо, время витаминизации и количество использованного витамина С.

Витаминизацию компотов рекомендуется проводить после их охлаждения до температуры 12 - 15 °С, перед их раздачей. При витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в крахмальную муку. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

В период получения детьми поливитаминных или витаминно-минеральных комплексов С-витаминизация рациона не проводится, если содержание витамина С в данных комплексах обеспечивает не менее 80 % суточной потребности в нем ребенка.

167. Для организации питьевого режима в оздоровительной организации следует использовать негазированную питьевую воду промышленного производства, расфасованную в емкости, или кипяченую питьевую воду. При организации питьевого режима должна использоваться одноразовая посуда.

Кипяченая вода должна храниться (в холлах спальных корпусов, обеденном зале) в закрытых эмалированных емкостях с водоразборным краном в течение не более 4 часов.

169. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо выполнять следующие требования:

169.1. пища должна готовиться на каждый прием пищи и реализовываться в течение не более двух часов (в профильных палаточных лагерях - не более одного часа) с момента приготовления.

169.6. овощи, предназначенные для салатов, варят в неочищенном виде. Овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде;

169.7. неочищенные отварные овощи могут храниться не более           6 часов в условиях холода (при температуре от + 2°С до + 6°С), очищенные отварные овощи – не более 2 часов. Очищенные сырые овощи могут храниться в воде не более чем 1,5 часа;

169.8. овощи, фрукты и ягоды, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень – промываться в охлажденной кипяченой воде. Кочаны капусты перед бланшировкой разрезают на 2 – 4 части. Салаты перед заправкой должны храниться при температуре от + 2ºС до + 6ºС. Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их выдачей;

169.16. сосиски, вареные колбасы после порционирования очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 минут с момента закипания воды;

169.17. кисели, компоты охлаждают в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе;

169.18. гарниры (отварные макаронные изделия, рис) должны промываться только горячей кипяченой водой;

170. При организации питания детей в оздоровительных организациях запрещается:

использование остатков пищи от предыдущего приема, а также пищи, приготовленной накануне;

изготовление сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов; блинчиков с сырым мясом, макарон с мясным фаршем («по-флотски») и рубленым яйцом; студней, зельцев, мясных и рыбных заливных блюд; кондитерских изделий с кремом; кваса; изделий во фритюре; окрошки; паштетов, форшмака из сельди; яичницы-глазуньи; супов и гарниров из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; холодных напитков и морсов (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;

приготовление блюд на костном бульоне (кроме птицы);

использование сырого молока, творога из непастеризованного молока;

использование в крупной (более 1 кг) потребительской таре в натуральном виде без термической обработки пастеризованного молока, творога и сметаны.

171. В профильных палаточных лагерях бракераж готовой пищи осуществляется медицинским работником лагеря или лицом, ответственным за питание.

Приложение 7

к Санитарным нормам и правилам

«Требования к оздоровительным организациям для детей»

Форма

ЖУРНАЛ «Здоровье»

Начат \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

Окончен\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Дата | Фамилия, имя, отчество работни-  ков (согласно штатному расписа-  нию) | Отметка  об отсутствии острых кишечных заболеваний  у работника  и в его семье | Отметка  об отсутствии у работника ангины и гнойничко-вых заболеваний | Контроль за листами нетрудоспо-собности, в том числе по уходу | Личные подписи работни-  ков  пищеблока,  медицин-  ского работника |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

Приложение 10

к Санитарным нормам и правилам

«Требования к оздоровительным организациям для детей»

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЧНОГО (ИНДИВИДУАЛЬНОГО)

СНАРЯЖЕНИЯ В ПРОФИЛЬНОМ ПАЛАТОЧНОМ ЛАГЕРЕ

(ПОХОДЕ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Количество  на одного  участника похода |
| 1 | Рюкзак, объемом 20 л | 1 |
| 2 | Спальный мешок | 1 |
| 3 | Коврик пенополиуретановый многослойный | 1 |
| 4 | Пленка полиэтиленовая 1м х 1м или дождевик | 1 |
| 5 | Костюм ветрозащитный или куртка – ветровка | 1 |
| 6 | Костюм утепленный | 1 |
| 7 | Головной убор с козырьком для защиты от солнца | 1 |
| 8 | Свитер шерстяной (полушерстяной) | 1 |
| 9 | Ботинки туристские | 1 |
| 10 | Легкая обувь: кеды или кроссовки | 1 пара |
| 11 | Нижнее белье | 2 - 3 комплекта |
| 12 | Носки теплые | 1 - 2 пары |
| 13 | Носки хлопчатобумажные | 2 - 3 пары |
| 14 | Брюки спортивные хлопчатобумажные | 1 |
| 15 | Купальный костюм | 1 |
| 16 | Шорты | 1 |
| 17 | Миска | 1 |
| 18 | Ложка | 1 |
| 19 | Кружка | 1 |
| 20 | Средства личной гигиены: шампунь (в разовых пакетах), расческа, мыло, зубная щетка, зубная паста, полотенце. | по 1 - 2 |
| 21 | Стельки войлочные или пенополиуретановые | 1 пара |
| 22 | Перчатки рабочие | 1 пара |

Приложение 11

к Санитарным нормам и правилам «Требования к оздоровительным организациям для детей»

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ СНАРЯЖЕНИЯ

КОЛЛЕКТИВНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ В ПРОФИЛЬНОМ ПАЛАТОЧНОМ ЛАГЕРЕ  (ПОХОДЕ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование снаряжения | Количество  (на группу) |
| 1 | Палатка туристская | в зависимости от наполняемости палатки согласно инструкции к эксплуатации |
| 2 | Набор кострового снаряжения (лопата, котлы, черпак, ведро) | 1 |
| 3 | Аптечка первой медицинской помощи | 1 |
| 4 | Ремонтный набор (нитки швейные, иголки швейные, ножницы) | 1 на палатку |
| 5 | Фонарь | 1 |
| 6 | Компас | 1 |
| 7 | Музыкальный инструмент (гитара) | 1 |
| 8 | Репелленты | 1 на палатку в зависимости от формы выпуска |
| 9 | Электрофонарики индивидуальные | 1 на палатку |
| 10 | Солнцезащитный крем  (для детей рекомендуется с максимальной степенью защиты) | 1 на палатку |
| 11 | Моющие средства и средства дезинфекции | в зависимости от формы выпуска |

Приложение 13

к Санитарным нормам и правилам

«Требования к оздоровительным организациям для детей»

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБЪЕМЫ ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД

ДЛЯ ДЕТЕЙ (г, мл)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Потребность в пище (г, мл) для детей в возрасте (лет) | | |
| 6 - 10 | 11 - 13 | 14 - 18 |
| Завтрак | | | |
| Каша, овощное, творожное, яичное блюдо | 180 - 200 | 200 - 250 | 250 - 300 |
| Мясное (рыбное) блюдо | 80 - 100 | 80 - 100 | 80 - 100 |
| Горячий напиток (чай, кофейный напиток, какао) | 200 | 200 | 200 |
| Обед | | | |
| Холодная закуска (салат) | 60 - 80 | 80 - 100 | 80 - 100 |
| Суп | 300 | 350 - 400 | 350 - 400 |
| Блюдо из мяса (рыбы) | 70 - 90 | 80 - 100 | 100 - 120 |
| Гарнир | 150 - 200 | 150 - 200 | 180 - 200 |
| Напиток или сок | 180 - 200 | 200 | 200 |
| Полдник | | | |
| Кефир (сок, молоко) | 150 - 200 | 200 | 200 |
| Булочка /печенье | 50 - 100 / 50 | 50 - 100 / 50 | 50 - 100 / 50 |
| фрукты | 150 | 150 | 150 |
| Ужин | | | |
| Холодная закуска (салат) | 60 - 80 | 80 - 100 | 80 - 100 |
| Овощное, творожное, яичное блюдо | 180 - 200 | 200 - 250 | 200 - 250 |
| Рыбное (мясное, яичное) блюдо | 80 - 100 | 80 -100 | 100 - 120 |
| Горячий напиток | 180 - 200 | 180 - 200 | 200 |
| Второй ужин | | | |
| Кефир или другие кисломолочные продукты | 180 - 200 | 180 - 200 | 180 - 200 |
| Булочка, печенье | 50 - 100/ 50 | 50 - 100/ 50 | 50 - 100/ 50 |

Приложение 14

к Санитарным нормам и правилам

«Требования к оздоровительным организациям для детей»

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ,

рекомендуемых при организации питания детей в походах и путешествиях\*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Группы и виды продуктов | Масса продуктов «нетто» (г, мл)  в сутки на одного ребёнка |
| 1 | Хлебцы пшеничные, сухари, сушки | 200 |
| 2 | Хлеб ржаной | 200 |
| 3 | Макаронные изделия | 40 |
| 4 | Крупы | 70 |
| 5 | Картофель свежий или картофель сухой | 300/35 |
| 6 | Овощи свежие или овощи сухие | 270/30 |
| 7 | Томат-пюре | 3 |
| 8 | Фрукты свежие или сухофрукты | 260/50 |
| 9 | Соки | 200 |
| 10 | Орехи | 20 |
| 11 | Мясо (консервы из говядины, птицы) | 150 |
| 12 | Колбасные изделия (колбаса копчёная, ветчина консервированная) | 100 |
| 13 | Молоко концентрированное или сгущенное | 100 |
| 14 | Масло сливочное (топленое), масло растительное | 30 |
| 15 | Сыр | 20 |
| 16 | Рыба (консервы в масле | 70 |
| 17 | Сахар | 80 |
| 18 | Кондитерские изделия (мучные кондитер-ские изделия промышленного производства, шоколад, конфеты, зефир, мармелад) | 50 |
| 19 | Чай | 2 |
| 20 | Кофе ячменный, какао-порошок | 4 |
| 21 | Соль | 8 |
| 22 | Специи | 0,5 |
| 23. | Аскорбиновая кислота | 70 (мг) |

\*Данный примерный перечень утвержден заместителем Министра образования Республики Беларусь 25 мая 2006 г., согласован заместителем Министра здравоохранения Республики Беларусь.

Приложение 15

к Санитарным нормам и правилам

«Требования к оздоровительным организациям для детей»

Форма

журнал

по контролю за качеством готовой пищи

(бракеражный журнал)

Начат \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

Окончен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Наименова  ние готовой продукции (завтрак, обед, полдник, ужин) | Оценка | | | | Разрешение на выдачу и данные указания членов  бракераж  ной комиссии | Под  писи |
| выполнения меню | доброкачественности | правильности кулинарной обработки | С- витаминизации |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |

Примечания:

в графе «Оценка выполнения меню» проставляется медицинским работником выход каждого готового блюда (фактический);

в графе «Подписи» ставят подписи медицинским работник и другие члены бракеражной комиссии, участвовавшие в бракераже готовой пищи.