

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека
по Алтайскому краю**

СБОРНИК

Информационных материалов и методических писем

**ПО ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОЙ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОЙ КАМПАНИИ
В АЛТАЙСКОМ КРАЕ В 2025 ГОДУ**

Барнаул
2025



Информационный сборник информационных материалов и методических писем. – Б.: Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю, 2025 г.

Под общей редакцией

Руководителя Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю

И.Г. Пащенко

Информация подготовлена специалистами Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю Е.В. Бобровой, О.Ф. Егоровой, Л.С. Куриной в соответствии с действующими санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации отдыха детей и их оздоровления, методическими рекомендациями, информационными материалами по организации летней оздоровительной кампании в 2025 г.

Предназначен для использования специалистами Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае», студентов медико-профилактического факультета ФГБОУ ВО АГМУ Минздрава России, для сведения и руководства всех заинтересованных юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, принимающих участие в организации отдыха детей и их оздоровления на территории Алтайского края в 2025 г.

**Управление Роспотребнадзора
по Алтайскому краю, 2025 г.**



При организации работы в организациях отдыха детей и их оздоровления на территории Алтайского края необходимо руководствоваться следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства РФ от 30.06.2021 № 1100 «О федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)»;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021);
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016);
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017);
- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности мебельной продукции» (ТР ТС 025/2012);
- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности низковольтного оборудования» (ТР ТС 004/2011);
- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности игрушек» (ТР ТС 008/2011);



- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности оборудования для детских игровых площадок» (ТР ЕАЭС 042/2017);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.07.1999 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
- 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»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.1.4.1110-02 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения» (действуют до 01.09.2025);
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (при наличии бассейна);
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- МР 2.4.0345-24 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований в детских лагерях палаточного типа»;
- МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;



- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (вместе с «Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб», «Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»);
- МР 2.4.0312-22 «Дополнительное питание в образовательных и оздоровительных организациях для детей»;
- МР 2.4.5.0131-18 «Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания»;
- МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании»;
- МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»;
- МР 2.4.0348-24 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия при перевозке организованных групп детей»;
- МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»;
- МУ 3.5.3011-12 «Неспецифическая профилактика клещевого вирусного энцефалита и иксодовых боррелиозов»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 12.05.2011 № 53 «Об усвершенствовании эпидемиологического надзора и профилактических мероприятий в отношении клещевого вирусного энцефалита»;
- Региональная программа «Профилактика ожирения и избыточной массы тела у обучающихся образовательных учреждений Алтайского края на период 2023-2026 г.г.».

Организация медицинского освидетельствования
персонала организаций отдыха детей и их оздоровления
(далее – ЛОУ)

Каждый работник ЛОУ (в том числе медицинские работники, студенты высших и средних образовательных организаций и работники, нанимаемые для охраны учреждения) должен 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. Медицинская книжка хранится на рабочем месте (у директора или медицинского работника ЛОУ).

Порядок проведения предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров регулируются Приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры», в соответствии с которым срок действия медицинского осмотра для сотрудников организаций, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей, в том числе и для сотрудников пищеблоков всех учреждений и организаций – 1 год.

Согласно п. 7. Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников при проведении предварительного или периодического осмотра работника (лица, поступающего на работу) учитываются результаты ранее проведенных (не позднее одного года) предварительного или периодического осмотра, диспансеризации, иных медицинских осмотров, подтвержденных медицинскими документами, в том числе полученных путем электронного обмена между медицинскими организациями, за исключением случаев выявления у него симптомов и синдромов заболеваний, свидетельствующих о наличии медицинских показаний для повторного проведения исследований либо иных медицинских мероприятий в рамках предварительного или периодического осмотра.

Приложение
к Порядку проведения обязательных
предварительных и периодических
медицинских осмотров работников,
предусмотренных частью четвертой
статьи 213 Трудового кодекса
Российской Федерации,
утвержденному приказом
Министерства здравоохранения
Российской Федерации
от 28 января 2021 г. № 29н

**ПЕРИОДИЧНОСТЬ И ОБЪЕМ ПЕРЕЧЕНЬ
ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ
ОСМОТРОВ**

№ п/п	Наименование вредных и (или)	Перио- дичность	Участие вра- чей-	Лабораторные и функциональные иссле- дования
----------	---------------------------------	--------------------	----------------------	---



	опасных производственных факторов <1>	осмотров	специалистов	
25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог, Врач-дерматовенеролог, Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям
23	Работы, где имеет-ся контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог, Врач-дерматовенеролог, Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям

В соответствии с п. 1903 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», однократному лабораторному обследованию с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии в оздоровительных организациях для детей перед началом оздоровительного сезона (также при поступлении на работу в течение оздоровительного сезона) подлежат:

- сотрудники, поступающие на работу на пищеблоки;
- сотрудники, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и питьевой воды;
- лица, осуществляющие эксплуатацию водопроводных сооружений.

Порядок проведения профилактических прививок, сроки проведения профилактических прививок и категории граждан, подлежащих обязательной вакцинации, утверждены Приказом Минздрава России от 06.12.2021 № 1122н



«Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

Приложение № 1
к приказу Министерства здравоохранения
Российской Федерации
от 6 декабря 2021 г. № 1122н

НАЦИОНАЛЬНЫЙ КАЛЕНДАРЬ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ПРИВИВОК (взрослые)

№ п/п	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации	Наименование профилактической прививки
15.	Взрослые от 18 лет	Ревакцинация против дифтерии, столбняка - каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
16.	Дети от 1 года до 17 лет (включительно), взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее против вирусного гепатита В	Вакцинация против вирусного гепатита В
17.	Дети от 1 года до 17 лет (включительно), женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи	Вакцинация против краснухи, ревакцинация против краснухи
18.	Дети от 1 года до 17 лет (включительно), взрослые от 18 до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно), относящиеся к группам риска (работники медицинских и организаций, осуществляющих образовательную деятельность, организаций торговли, транспорта, коммунальной и социальной сферы; лица, работающие вахтовым методом, и сотрудники государственных контрольных органов в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори	Вакцинация против кори, ревакцинация против кори
19.	Взрослые, работающие по отдельным профессиям и должностям (в том числе работники медицинских организаций и организаций, осуществляющих образовательную деятельность, коммунальной и социальной сферы);	Вакцинация против гриппа

Работники ЛОУ, не имеющие сведения о проведенных профилактических прививках в детском возрасте, должны иметь сведения о проведенных прививках по возрасту.

Согласно с частью 2 статьи 5 Федерального закона от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» отсутствие профилактических прививок влечет:



- временный отказ в приеме граждан в образовательные организации и оздоровительные учреждения в случае возникновения массовых инфекционных заболеваний или при угрозе возникновения эпидемий;

- отказ в приеме граждан на работы или отстранение граждан от работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями.

Перечень работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок, устанавливается уполномоченным Правительством Российской Федерации федеральным органом исполнительной власти.

Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.07.1999 № 825 утвержден перечень работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок, в том числе работы в организациях, осуществляющих образовательную деятельность (п. 12).

Всё медицинское освидетельствование и гигиеническая подготовка для сотрудников ЛОУ проводится исключительно на бесплатной основе (в соответствии со ст. 212 Трудового кодекса РФ медицинские осмотры проводятся за счет средств работодателя).

Организация летней оздоровительной кампании на территории Алтайского края

В период подготовки к летней оздоровительной кампании необходимо обратить особое внимание на:

По загородным оздоровительным учреждениям с круглосуточным пребыванием детей (далее – ЗОУ):

– проведение полной очистки территории и прилегающего 50-ти метрового барьера (с учетом подъездных и пешеходных дорожек), обязательное скашивание травы, своевременность и качество акарицидных обработок;

– своевременное заключение договоров, контрактов на проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции (акарицидной обработке) с юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, имеющих лицензию на оказание услуг по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, во всех оздоровительных учреждениях перед их открытием в соответствии с требованиями законодательства и в полном объеме;

– своевременное и полное выполнение предписаний Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю (далее – Управление) и его территориальных отделов (далее – ТО), проведение текущих косметических и капитальных ремонтов, обеспечивающих готовность учреждений к приему детей и безопасному функционированию;

– проведение ревизии систем водоснабжения и канализации, обеспечение безопасного питьевого режима;

– испытание соответствия технологического оборудования пищеблоков паспортным характеристикам;



- своевременное заключение договоров, контрактов на поставку пищевых продуктов для обеспечения детей качественными и безопасными продуктами питания. Обратить особое внимание на выбор поставщиков продуктов питания в оздоровительные учреждения и обеспечение внутреннего производственного контроля поставляемых пищевых продуктов с целью снижения рисков поставки некачественной и небезопасной пищевой продукции, рассмотрев возможность поставки молока и молочной продукции непосредственно от предприятия-производителя, исключая посредников-поставщиков.
- комплектование организаций отдыха и оздоровления детей квалифицированными специалистами, имеющими специальное образование и практику работы в детских учреждениях, прошедших в установленном порядке предварительные медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- своевременное проведение медицинских осмотров, в том числе обследование на бактериальные и вирусные кишечные инфекции перед началом оздоровительного сезона (также при поступлении на работу в течение оздоровительного сезона) сотрудников, поступающих на работу на пищеблоки; сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и питьевой воды; лиц, осуществляющих эксплуатацию водопроводных сооружений.

По летним оздоровительным учреждениям с дневным пребыванием детей:

- оборудование и содержание помещений и пищеблока в соответствии с санитарными правилами, запас моющих, дезинфицирующих средств, укомплектованность персоналом, прошедшим в установленном порядке предварительные медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Порядок открытия ЛОУ:

В соответствии СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

По загородным стационарным детским оздоровительным лагерям с круглосуточным пребыванием «Хозяйствующие субъекты 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».

По организациям отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием «Хозяйствующие субъекты в срок не позднее, чем за один месяц до открытия каждого сезона информируют территориальные органы, уполномоченные осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в обла-



сти защиты прав потребителей, о планируемых сроках заездов детей и режиме работы, а также количестве детей».

В соответствии с требованиями Федерального закона от 28.12.2016 № 465-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части совершенствования государственного регулирования организации отдыха и оздоровления детей» деятельность организаций отдыха детей и их оздоровления должна осуществляться **при наличии санитарно-эпидемиологического заключения** о соответствии зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемого для осуществления деятельности по организации летнего отдыха и оздоровления детей санитарным правилам (далее – санитарно-эпидемиологическое заключение). Срок действия санитарно-эпидемиологического заключения составляет на деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления - 1 год.

Выдача санитарно-эпидемиологического заключения не предусмотрена при организации и проведении:

- спортивных и туристических мероприятий, в том числе походов и слетов;
- экскурсий, в том числе с проживанием в гостинице или базе отдыха;
- организации досуговой деятельности, в том числе в рамках работы дворовых площадок, клубной работы, мастер-классов, технопарков.

Управлением в целях установления соответствия (или несоответствия) зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемого для осуществления деятельности по организации летнего отдыха и оздоровления детей в адрес ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» направлено Предписание от 19.02.2025 № 22-20-05/08-1646-2025 о проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок в срок по ЛОУ с дневным пребыванием детей до 16.05.2025; по ЗОУ до 10.06.2025.

Результаты проведенных специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» и его филиалов санитарно-эпидемиологических экспертиз оформляются в установленном порядке.

При подготовке экспертного заключения могут быть использованы результаты контрольно-надзорных мероприятий (акты проверок, предостережения, предписания, акты профилактического визита), а также результаты лабораторно-инструментальных исследований (испытаний), выполненных в рамках производственного контроля. Для этих целей указанные выше документы могут быть приложены хозяйствующим субъектом к заявлению.

Далее заявитель предоставляет в Управление (ТО) заявление о выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления по установленной форме с результатами санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок. На основании чего Управление (ТО) выдает санитарно-эпидемиологическое заключение.



Вывод о соответствии деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления с последующей выдачей санитарно-эпидемиологического заключения должен быть установлен при условии полного соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и выполнении мероприятий, предложенных в ранее выданных предписаниях и рекомендациях.

Все процедуры, связанные с выдачей санитарно-эпидемиологических экспертиз (обследования, исследования, испытания и иные виды оценки) и санитарно-эпидемиологических заключений, проводятся без взимания платы на основании предписаний главного государственного санитарного по врачу Алтайскому краю (его заместителей).

В целях своевременной подготовки к летней оздоровительной кампании 2025 г. и своевременной оценки соответствия (несоответствия) организации санитарно-эпидемиологическим требованиям юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, осуществляющим деятельность в сфере отдыха детей и их оздоровления необходимо:

- не позднее, чем за 2 месяца до открытия ЗОУ, и не позднее, чем за 1 месяц до открытия ЛОУ с дневным пребыванием детей направить в Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю (территориальные отделы Управления) информацию о планируемых сроках открытия детских оздоровительных лагерей, режиме функционирования (датах начала и окончания каждой смены), планируемом количестве детей в каждой смене, сроках проведения дератизационных, дезинсекционных мероприятий и акарицидных (противоклещевых) обработок;
- проведение текущих косметических и капитальных ремонтов, обеспечивающих готовность учреждений к приему детей и безопасному функционированию;
- своевременное заключение договоров, контрактов на проведение мероприятия по дератизации и дезинсекции (акарицидной обработке) территории оздоровительных учреждений перед их открытием в соответствии с требованиями законодательства; При заключении договоров необходимо учитывать наличие у дезинфекционного предприятия лицензии на оказание услуг по дезинфекции, дезинсекции и дератизации (в соответствии с Федеральным законом от 29.05.2023 № 194-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» и статью 44 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» внесены изменения, согласно которым юридические лица и индивидуальные предприниматели, оказывающие услуги по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, обязаны получить лицензию, начиная 1 сентября 2024 года. С 1 марта 2025 года осуществление указанной деятельности без лицензии не допускается (п. 3, 4 ст. 3 Закона 194-ФЗ));
- проведение ревизии систем водоснабжения и канализации, испытаний соответствия технологического оборудования пищеблоков паспортным характеристикам;



- комплектование ЛОУ квалифицированными кадрами, в том числе работниками пищеблоков, имеющими специальное образование и опыт работы в детских учреждениях, прошедших в установленном порядке предварительные и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющим сведения о профилактических прививках в соответствии с Национальным календарем;
- проведение обследования на бактериальные и вирусные кишечные инфекции перед началом оздоровительного сезона (также при поступлении на работу в течение оздоровительного сезона) сотрудников, поступающих на работу на пищеблоки; сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и питьевой воды; лиц, осуществляющих эксплуатацию водопроводных сооружений;
- своевременное заключение договоров, контрактов на поставку пищевых продуктов для обеспечения детей качественными и безопасными продуктами питания. Обратить особое внимание на выбор поставщиков продуктов питания в оздоровительные учреждения и обеспечение внутреннего производственного контроля поставляемых пищевых продуктов с целью снижения рисков поставки некачественной и небезопасной пищевой продукции, рассмотрев возможность поставки молока и молочной продукции непосредственно от предприятия-производителя, исключая посредников-поставщиков.

Обращаем Ваше внимание на то, что:

1. В ряде территорий края остается проблема несоответствия питьевой воды источников водоснабжения в ЛОУ гигиеническим нормативам. В связи с этим питьевой режим и приготовление пищи в таких ЛОУ необходимо организовать с использованием бутилированной питьевой водой, обеспечив наличие достаточного запаса в течение оздоровительной смены.

2. При разработке примерных меню необходимо принять дополнительные меры по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов: в ассортиментный перечень продовольственных товаров внести йодированную соль, морскую капусту, молочные и другие пищевые продукты, обогащенные микронутриентами и витаминами. В меню должны включаться витаминизированные и поливитаминные напитки, фиточаи, С – витаминизированные третьи блюда, порционные свежие овощи и фрукты. Не допускать снижения в рационах мяса, молочных продуктов, рыбы, фруктов, а также замены натуральных продуктов полуфабрикатами, уменьшение необходимых объемов выхода порций.

Пищевая продукция, в том числе продовольственное сырье по всем оздоровительным учреждениям должны завозиться централизованно, при наличии:

- маркировки, товаросопроводительной документации с наличием сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами (Декларация о соответствии, Свидетельство о государственной регистрации для специализированной продукции). В случае нарушений усло-



вий и режима перевозки, а также отсутствию товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятие общественного питания не принимаются.

– товаросопроводительные документы, этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенную непосредственно на транспортную упаковку маркировку, необходимо сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

Правовые основания обеспечения санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в период подготовки и в период работы ЛОУ

1. Организация и проведение плановых проверок ЛОУ (профилактических визитов) будет осуществляться должностными лицами Управления в отношении учреждений, включенных в план плановых проверок Управления на 2025 г. и в план обязательных профилактических визитов по федеральному государственному санитарно-эпидемиологическому контролю (надзору) на 2025 год.

2. Организация и проведение внеплановых проверок будет осуществляться должностными лицами Управления в соответствии с Федеральным законом от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Перечень лабораторно-инструментальных исследований, проводимых в ЛОУ в ходе плановых проверок, должен соответствовать Федеральной статистической отчетной форме № 21 в соответствии с разделом 3 «Результаты лабораторного контроля в организациях отдыха детей и их оздоровления», а также требованиям нормативных документов в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и технического регулирования.

Для сведения:

Оздоровительный эффект будет определяться в ЗОУ в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.4.0127-18 «Методика оценки эффективности оздоровления в стационарных организациях отдыха и оздоровления детей» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 11.05.2018), которые распространяются на стационарные организации отдыха и оздоровления детей с продолжительностью смены не менее 21 дня.

Гигиенические требования к организации питьевого режима и раздачи питьевой расфасованной воды в ЛОУ

Питьевой режим в летних оздоровительных учреждениях, в которых отмечается нестабильное качество питьевой воды, рекомендуется организовать посредством питьевой **расфасованной водой**, потребительской тары объемом 19; 13 и 11,4 литров.



Рекомендации по раздаче питьевой расфасованной воды:

1. Бутыль с водой должна быть установлена в месте, защищенном от воздействия прямых солнечных лучей, и вдали от отопительных приборов (под воздействием солнечных лучей и повышенной температуры развитие микроорганизмов, попадающих в бутыль с пылью из воздуха, происходит намного быстрее, чем в затемненном прохладном месте).

2. После вскрытия заводской упаковки рекомендуется употребить воду в течение 7 суток. Необходимо помнить, что укупоренная бутыль - это безопасная упаковка, обеспечивающая доставку и длительное, надежное хранение продукции. После нарушения заводской укупорки качество воды зависит от условий ее разбора.

3. Раздачу питьевой расфасованной воды в детских и подростковых учреждениях рекомендуется осуществлять с использованием бытовых раздатчиков (помп или кулеров).

Помпа - насос для перекачивания воды из бутылки в потребительскую емкость (стакан), без изменения температуры воды; может быть ручным, механическим или электрическим.

Кулер - аппарат для перекачивания воды из бутылки в потребительскую емкость (стакан), обеспечивающий нагревание или охлаждение питьевой воды.

Бытовые раздатчики питьевой воды предназначены для облегчения процесса забора воды из бутылей (отсутствует необходимость поднятия бутылки) и ограничения попадания предметов и загрязнителей внутрь бутылки и в воду.

Вода в бытовом раздатчике и бутылки в момент установки бутылки и разбора воды неизбежно соприкасается с атмосферным воздухом, а некоторые части помпы и кулера с различными поверхностями и руками.

4. Не допускается контакт невымытых рук с частями бытовых раздатчиков, контактирующих с водой (чашей, штоком и кранами кулера и водоподъемной трубкой помпы)!

При неправильной эксплуатации бытовой раздатчик может стать накопителем микроорганизмов, что может привести к загрязнению воды.

5. При употреблении расфасованной воды и эксплуатации бытовых раздатчиков **НЕОБХОДИМО:**

а) исключить загрязнение бытового раздатчика и воды путем ограничения доступа детей младшего возраста и больных к бутылки с водой и бытовому раздатчику. Также при использовании кулеров есть вероятность получения ожога детьми при самостоятельном наливе горячей воды;

б) сборку и установку бытового раздатчика, а также установку бутылки осуществлять чистыми руками. Место установки раздатчика с питьевой водой должно исключать возможность случайного попадания крошек и иных загрязнителей в бутыль, зазор между нажимным стаканом и корпусом помпы, приемную чашу, корзину, наливные краны;

в) удалить пробку с бутылки перед установкой. При установке помпы касаться внутренней части горловины бутылки руками запрещено. Переустановку



новой бутылки необходимо производить как можно быстрее, не оставляя надолго водозаборную трубку помпы и питающий шток кулера на воздухе, т.к. это повлечет возможное пылевое и микробное загрязнение воды;

г) осуществлять налив только чистыми руками;

д) использовать чистую индивидуальную или разовую посуду;

е) при использовании кулера необходимо убедиться в отсутствии каких-либо предметов, загрязнений на верхней крышке устройства, питающем штоке, приемной чаше.

В случае видимого загрязнения (пыль, налет, пищевые остатки и др.) рекомендуется направить бытовой раздатчик в Компанию, осуществляющую доставку воды и обслуживание бытовых раздатчиков, для проведения **санитарной обработки**. При самостоятельной очистке обнаруженных загрязнений исключение ухудшения качества воды в используемой бутылки не может быть гарантировано.

С целью предупреждения возникновения заболеваемости острыми кишечными инфекциями различной этиологии, связанной с употреблением питьевой расфасованной воды, каждая бутылка с водой должна иметь **ярлык**, дублирующий дату розлива продукции и место для нанесения информации о начале использования бутылки (число, месяц, год) с обязательной отметкой лица, производившего открывание заводской пробки, т.к. срок употребления воды ограничен 7-ю сутками после вскрытия заводской укупорки. Отметка о начале использования бутылки делается представителем предприятия-производителя в случае замены бутылки в момент доставки или ответственным работником учреждения, осуществившим замену самостоятельно.

Учитывая, что Алтайский край является территорией, на которой регистрируются йододефицитные состояния и кариес, при которых в первую очередь страдают дети от 3 до 14 лет, в детских организованных коллективах рекомендовано для организации питьевого режима использовать расфасованные питьевые воды, обогащенные микронутриентами.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАВИЛАМ ОБРАБОТКИ УСТАНОВОК ДЛЯ ДОЗИРОВАННОГО РОЗЛИВА ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ

(МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»).

Мойку и санитарную обработку установок для дозированного розлива питьевой воды проводят сотрудники ЛОУ, у которых в должностных инструкциях прописаны данные обязанности или компания, осуществляющая доставку воды.

1. Рекомендации по санитарной обработке ручных помп.

Мойку и санитарную обработку помпы необходимо проводить при каждой смене бутылки.

Мойка и санитарная обработка помпы проводится в моечных ваннах для мытья столовой посуды и включает в себя следующие этапы:



1.1. Снять помпу с бутылки, вынуть из нее наливной кран, водоразборные трубки и разъединить их.

1.2. Промыть все наружные и внутренние поверхности водоразборных трубок и наливного крана с использованием ершика под проточной водой.

1.3. Приготовить раствор дезинфекционного средства в концентрации для мытья столовой посуды (дезинфекционное средство должно быть разрешено для обработки столовой посуды, иметь инструкцию по применению).

1.4. Поместить основание помпы в моечную ванну с раствором так, чтобы все отверстия для воды были погружены (до насоса). Поместить туда же наливной кран, водоразборные трубки помпы, чтобы они были полностью погружены в раствор дезинфекционного средства. Время экспозиции определяется в соответствии с инструкцией по применению дезинфекционного средства.

1.5. Протереть наружные поверхности нажимного стакана и насоса (те части, которые не были погружены в раствор) чистой ветошью, смоченной в растворе дезинфекционного средства.

1.6. Промыть наливной кран и водоразборные трубки под проточной водой (длительность ополаскивания определяется в соответствии с инструкцией по применению дезинфекционного средства) с температурой воды не ниже 65 °С.

1.7. Высушить помпу.

2. Рекомендации по мойке и санитарной обработке кулера.

Необходимо проводить регулярную мойку поверхностей кулера, контактирующих с водой, и их санитарную обработку.

2.1. Рекомендации по мойке кулера (наружных поверхностей).

2.1.1. Для мойки кулера потребуется: чистая щетка, жидкое средство для мытья посуды, чистая ветошь.

2.1.2. Мойку проводят не реже 1 раза в 7 календарных дней.

2.1.3. Снять бутылку с кулера.

2.1.4. Тщательно промыть все наружные поверхности щеткой с жидким средством для мытья посуды. Особое внимание уделить верхнему участку вокруг иглы, куда надевается бутылка.

2.1.5. Снять поддон, вынуть из него решетку, промыть поддон щеткой с моющим средством, а затем тщательно прополоскать его проточной водой. Протереть насухо чистой сухой ветошью.

2.1.6. Протереть начисто наружную поверхность кулера, чтобы не осталось следов пены моющего средства.

2.1.7. Вставить поддон на место.

2.1.8. Установить бутылку на кулер, предварительно сняв стикер.

2.1.9. Слить из каждого крана по стакану воды, чтобы промыть краны от возможного попадания моющего средства.

2.2. Рекомендации по санитарной обработке кулера (внутренних поверхностей).



Санитарная обработка кулера проводится после его мойки с периодичностью - не реже одного раза в три месяца

2.2.1. Для санитарной обработки кулера потребуется: чистая щетка, ершик, резиновые перчатки, жидкое моющее средство для мытья посуды и дезинфекционное средство (дезинфекционное средство должно быть разрешено для обработки столовой посуды, иметь инструкцию по применению), 4 бутылки емкостью не менее пяти литров очищенной воды, ветошь.

2.2.2. Снять бутылку с кулера. Слить в воду из холодного и горячего кранов, открыть задние сливные отверстия и слить воду из них.

2.2.3. Развести дезинфекционный раствор. Для этого открыть 1 пятилитровую бутылку воды и добавить в нее дезинфекционное средство, в концентрации для мытья столовой посуды, закрыть бутылку крышкой и взболтать. Затем оставить бутылку до полного растворения дезинфекционного средства в воде.

2.2.4. Закрывать заднее сливное отверстие и опустить краны в обычное положение «закрывать».

2.2.5. Открыть краны, тщательно промыть их изнутри и снаружи щеткой и ершиком с использованием моющего средства для мытья посуды. Тщательно прополоскать их в проточной воде.

2.2.6. Промыть все внешние поверхности кулера, согласно указанным в п. 2 рекомендациям по мойке кулера, до п. 2.1.7 включительно.

2.2.7. Прикрутить краны на место.

2.2.8. Открыть краны, подставить под них емкости. Аккуратно налить дезинфекционный раствор в верхнюю чашу кулера (углубление, где располагается игла для бутылки) до тех пор, пока из крана польется раствор. Закрывать краны. Продолжать наливать раствор в верхнюю чашу до заполнения (игла должна быть скрыта дезинфекционным раствором).

2.2.9. Оставить кулер с дезинфекционным раствором на время, необходимое для дезинфекции в соответствии с инструкцией по применению.

2.2.10. Слить дезинфекционный раствор из кранов, затем из задних сливных отверстий.

2.2.11. Закрывать задние сливные отверстия.

2.2.12. Открыть краны, подставить под них емкости. Наполнить верхнюю чашу кулера питьевой водой из пятилитровой бутылки до тех пор, пока из крана не польется вода. Закрывать краны. Продолжить наливать воду в верхнюю чашу до заполнения (игла должна быть скрыта водой). Затем слить воду из кранов.

2.2.13. Повторите п. 2.2.12 еще два раза. Всего необходимо промыть кулер очищенной питьевой водой 3 раза.

2.2.14. Установить полную бутылку на кулер, предварительно сняв стикер.

2.2.15. Кулер готов к использованию.

Либо санитарную обработку кулера не реже 1 раза в 3 месяца проводит предприятие-поставщик питьевой воды и установок для розлива питьевой воды. В сопроводительных документах к кулеру (паспорт о прохождении саноб-



работки) необходима отметка о прохождении санобработки с указанием предприятия, проводившего санобработку; его адреса; даты; вида дезинфицирующего средства; ФИО ответственного за обработку.

Организация купания в открытых водоемах и бассейнах

При организации купания в открытых водоемах и бассейнах, проведении массовых мероприятий необходимо руководствоваться требованиями Федерального закона от 31.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и действующих санитарных правил:

- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Использование водного объекта для купания детей допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии водного объекта санитарным правилам и условиям безопасного для здоровья населения использования водного объекта (ст. 18 Федерального закона от 31.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

Качество воды поверхностных водных объектов, используемых для рекреационного водопользования населения (далее - вторая категория водопользования), и почва на пляжах должны соответствовать гигиеническим нормативам, установленным СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Купание детей рекомендуется осуществлять в специально отведенных и оборудованных местах. На берегу оборудуют навесы от солнца и устанавливаются кабины для переодевания, туалеты.

Купание детей в открытых водоемах рекомендуется проводить в солнечные и безветренные дни, при температуре воздуха не ниже +23 °С и температуре воды не ниже +20 °С. Рекомендуемая продолжительность непрерывного пребывания в воде в первые дни до 5 минут с постепенным увеличением до 10 - 15 минут. Купание сразу после приема пищи (менее 30 минут) не рекомендуется (п. 5.5. МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»).

При организации купания детей на пляжах, расположенных за пределами организации отдыха детей и их оздоровления рекомендуется организовывать купание в отдельно выделенных местах при условии ограничения контакта с отдыхающими.



При отсутствии естественных водоемов рекомендуется устройство искусственных бассейнов в соответствии с гигиеническими требованиями к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов. В целях предупреждения инфекционных заболеваний, передаваемых через воду, и обеспечения качества воды необходимо соблюдать режим эксплуатации плавательных бассейнов. Показатели качества воды в бассейне должны соответствовать гигиеническим требованиям санитарных правил. Для обеззараживания воды в плавательных бассейнах используют средства, разрешенные для использования в установленном порядке.

Основные требования санитарного законодательства к медицинским кабинетам организаций отдыха детей и их оздоровления

Медицинская помощь в хозяйствующих субъектах осуществляется в соответствии с законодательством в сфере охраны здоровья (п. 2.9.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»).

Медицинская деятельность в хозяйствующих субъектах осуществляется самостоятельно (при наличии санитарно-эпидемиологического заключения) или медицинской организацией (п. 2.9.2. СП 2.4.3648-20).

Минимальный набор помещений для оказания медицинской помощи в ЗОУ включает (п. 3.11.5. СП 2.4.3648-20 – данный пункт обязательный при разработке проектной документации в отношении зданий, строений, сооружений, помещений, используемых хозяйствующими субъектами при осуществлении деятельности):

- 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).

Согласно п. 172. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» нормативы площадей помещений представлены в таблице 6.1.

Медицинский кабинет	организации отдыха детей и их оздоровления	10,0 м ²
---------------------	--	---------------------



Процедурный (прививочный) кабинет	12,0 м ²
Изолятор (помещение для временной изоляции заболевших)	6,0 м ² /1 койко-место

Требования к нормативам площадей предъявляются при наличии в организации данных видов (типов) помещений.

п. 175. СанПиН 1.2.3685-21 Изолятор (помещение для временной изоляции заболевших) должен быть в организациях с круглосуточным пребыванием.

Холодной и горячей водой обеспечиваются помещения, в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, умывальные, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов (п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20).

Требования к внутренней отделке регулируются СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»:

- п. 4.3.3. Материалы, из которых изготовлены потолки, должны обеспечивать возможность проведения влажной очистки и дезинфекции. Элементы потолков должны быть фиксированы без возможности сдвигания при уборке в помещениях классов чистоты А и Б (процедурные).

- п. 4.4.5. Во врачебных кабинетах, комнатах и кабинетах работников, в туалетах, процедурных и вспомогательных помещениях должны быть установлены умывальники с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителями.

- п. 4.4.6. Умывальниками с установкой смесителей с бесконтактным или некистевым управлением, в том числе локтевым, педальным, и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом, иными моющими средствами и растворами антисептиков оборудуются: процедурные кабинеты.

- п. 4.4.10. Инженерные коммуникации систем водоснабжения и водоотведения в лечебных, диагностических и вспомогательных помещениях, кроме административных, должны быть проложены в закрытых коробах.

- п. 4.6.1. В медицинской организации показатели естественного, искусственного и совмещенного освещения должны соответствовать гигиеническим нормативам. Помещения с постоянным пребыванием пациентов и работников должны иметь естественное освещение.

Организация питания детей в ЛОУ

Соблюдение санитарных правил при транспортировании, приеме и хранении пищевых продуктов:

Транспортирование скоропортящихся продуктов должно осуществляться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Кузов автотранспорта из-



нутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами.

Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения, иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

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

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. ***В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.***

Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, необходимо сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные).

В холодильных камерах рекомендуется создавать условия для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камерой.

Хранение мороженого мяса обеспечивается на стеллажах или подтоварниках.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженная и охлажденная хранится в транспортной таре поставщика. При укладке данной пищевой продукции в штабеля создаются условия для циркуляции воздуха между тарой и обеспечиваются проходы для беспрепятственного к ней доступа.



В предприятиях питания рекомендуется обеспечивать условия хранения мороженой рыбы (филе рыбное) в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не рекомендуется оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной.

Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

Для хранения хлеба помещения оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить дверцы отверстиями для вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом.

В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

В предприятиях питания обеспечиваются необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещении для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).

Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке.

Яйцо и яичный порошок, меланж хранят в таре изготовителя в соответствии с установленными требованиями производителя.

При проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья, бракеража готовой пищевой продукции на пищеблоках, осуществляющих питание в организованных детских коллективах, рекомендуется осуществлять регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции и журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

Соблюдение санитарных правил при хранении и реализации свежих овощей, фруктов с учетом увеличения их в рационе детей



В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний (отравлений) среди детей и подростков в ЛОУ не допускается принимать: овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили; грибы.

Кулинарная обработка продуктов проводится в соответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией (сборник рецептов):

- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов.
- Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.
- Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 ± 2 °C не более 30 минут;
- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; чистка и нарезка их проводится в варочном цехе; варка овощей накануне дня их использования не допускается.
- Салаты, винегреты и нарезанные компоненты из вареных овощей в незаправленном виде рекомендуется хранить при температуре не выше +6° не более 12 часов. Заправляются салаты и винегреты и нарезанные компоненты непосредственно перед отпуском потребителю;
- Овощи прошлогоднего урожая могут использоваться только после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие);
- Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) не допускается;
- Заправка салатов растительным маслом производится непосредственно перед их выдачей;
- овощи, картофель для приготовления супов следует нарезать перед варкой, закладывать в кипящую воду и варить в закрытой крышкой посуде, свежую зелень закладывают в готовые блюда во время раздачи;
- очищенные картофель и другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов;
- фрукты, включая citrusовые, перед употреблением промывают в проточной воде.

В предприятиях питания обеспечиваются необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку). Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке.

Требования к организации питания в ЛОУ



В ЛОУ общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

<19> Абзац 4 статьи 1 Федерального закона от 02.01.2020 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

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

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по каждому приему пищи;

- в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека;

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в



меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные напитки - не выше 20 °С.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

(Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).



13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.



44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

При организации питания детей необходимо учитывать базовые принципы здорового питания <1>, в том числе включающие:

<1> Статья 2.1 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- соответствие энергетической ценности рационов питания энергетическим затратам;

- технологическую и кулинарную обработку пищевых продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности продуктов.

Суточная потребность детей в белках (включая белки животного происхождения), жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах и энергетической ценности определяется нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных возрастных групп детей и подростков (Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Показатели	Потребность в пищевых веществах		
	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	54	77	90
жиры (г/сут)	60	79	92
углеводы (г/сут)	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10
кальций (мг/сут)	900	1100	1200



фосфор (мг/сут)	800	1100	1200
магний (мг/сут)	200	250	300
железо (мг/сут)	10	12	18
калий (мг/сут)	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	2,0	3,0	4,0

Производство готовых блюд для организованных детских коллективов осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками запекаются при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное вареное мясо (птица) подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре 75 °С до раздачи не более 1 часа;

- суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (мяса птицы); формованные изделия из сырого мясного (куриного) или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С.

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

- творожные запеканки готовят в жарочном шкафу при температуре 220 - 280 град. С в течение 20 - 30 минут; слой готового блюда должен быть не более 2,5 - 3 см;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения);

- гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;



При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассеровка, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

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

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

Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой).

Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

Продукция промышленного производства может отбираться как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой «фасованная проба» на складе.

Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт.

Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).

Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике «Для суточных проб» или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре плюс 2 - плюс 6 °С.

Проведение массовых мероприятий на территории Алтайского края в 2025 году

При проведении массовых мероприятий с участием детей и молодежи должны соблюдаться следующие требования:

- хозяйствующие субъекты, деятельность которых связана с организацией и проведением массовых мероприятий с участием детей и молодежи, в срок не позднее чем за 1 месяц до начала мероприятия информируют территориальные органы, уполномоченные на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, о планируемых сроках проведения мероприятия, о количестве участников, условиях доставки участ-



ников до планируемого места проведения мероприятия, условиях проживания, организации питьевого режима, организации питания, сроках проведения дезинвационных, дезинсекционных мероприятий и о противоклещевых обработках (в случае если мероприятие проводится в теплое время года и в природных условиях).

Требования к перевозке организованных групп детей

Транспортное обслуживание обучающихся осуществляется транспортом, предназначенным для перевозки детей.

Организаторам поездок детских групп рекомендуется направлять информацию в территориальные органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор) по месту формирования групп о планируемых сроках отправки к месту назначения и обратно и количестве детей за 2 недели до поездки, но не менее чем за 3 рабочих дня до отправления группы.

Уведомление об организованной перевозке детской группы может содержать информацию одновременно в отношении нескольких планируемых организованных перевозок детских групп по одному и тому же маршруту с указанием дат осуществления таких перевозок <5>.

<5> Пункт 6 постановления Правительства Российской Федерации от 23.09.2020 N 1527.

Перед началом поездки рекомендуется обеспечить детскую группу антисептическими средствами для гигиенической обработки рук.

Перед поездкой рекомендуется проводить инструктаж лиц, сопровождающих детей, и детей о соблюдении правил личной гигиены во время поездки, на станциях отправления и прибытия, в местах стоянок, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

С целью недопущения к поездке лиц с признаками инфекционных заболеваний при перевозке детских групп медицинскому работнику рекомендуется обеспечить:

- контроль состояния здоровья детей, входящих в детские группы;
- опрос о состоянии здоровья детей перед их посадкой в транспортное средство;
- проверку наличия медицинских справок об отсутствии у детей контакта с инфекционными больными (при перевозке детей железнодорожным транспортом);
- принятие решения об отстранении от посадки в транспортное средство лиц с признаками заболевания в острой форме;
- оказание медицинской помощи заболевшим детям, входящим в детские группы, их сопровождающим в пути следования;
- безотлагательную временную изоляцию инфекционных больных или лиц с признаками инфекционных заболеваний и организацию госпитализации;
- опрос и составление списка лиц, контактировавших с больными;
- проведение первичных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (изоляция, текущая дезинфекция, госпитализация, заключительная дезинфекция);
- контроль за соблюдением правил личной гигиены;



- контроль за организацией питьевого режима и питания.

При продолжительности нахождения в пути следования более 24 часов рекомендуется проведение осмотров и бесконтактной термометрии не менее 2-х раз в день детей и сопровождающих. Результаты осмотров и термометрии рекомендуется фиксировать документально (в произвольной форме).

При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

Виды и масса продуктов в наборе (таблица 6.20. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»)

Вид питания	Продукты	Масса
Сухой паек	Фрукты (предварительно вымытые, поштучно в упаковке из полимерных материалов)	не менее 60 г (поштучно)
	Вода питьевая расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная, в потребительской упаковке промышленного изготовления	не более 500 мл
	Соковая продукция из фруктов и овощей в потребительской упаковке промышленного изготовления	не более 200 мл
	Молоко стерилизованное и (или) стерилизованные молочные напитки (2,5% и 3,5% жирности) в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления	не более 200 мл
	Хлебобулочные изделия в ассортименте, в потребительской упаковке	не более 100 г
	Орехи (кроме арахиса и абрикосовых косточек), сухофрукты в ассортименте, в потребительской упаковке	не более 100 г
	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) производства, изделия, обогащенные микроэлементами (витаминизированные), в ассортименте	не более 150 г



	Кондитерские изделия сахарные (зефир, фруктово-злаковые батончики), изделия, обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад в ассортименте, в потребительской упаковке	не более 100 г
--	--	----------------

О перевозках детских организованных коллективов железнодорожным транспортом

Организаторами поездок организованных групп детей железнодорожным транспортом:

- обеспечивается сопровождение организованных групп детей взрослыми из расчета 1 сопровождающий на количество детей до 12 человек в период следования к месту назначения и обратно;
- организуется питание организованных групп детей с интервалами не более 4 часов;
- организуется питьевой режим в пути следования и при доставке организованных групп детей от железнодорожного вокзала до места назначения и обратно, а также при нахождении организованных групп детей на вокзале.

При нахождении в пути следования более 12 часов группы детей в количестве свыше 30 человек организатор поездки обязать обеспечить сопровождение группы детей медицинским работником.

При нахождении в пути свыше 1 дня организуется горячее питание.

Кратность приема пищи определяется временем нахождения групп детей в пути следования, времени суток и в соответствии с физиологическими потребностями.

При нахождении в пути следования менее 1 дня (менее 24 часов) питание детей осуществляется в соответствии с гигиеническими нормативами.

У каждого ребенка, входящего в состав организованной группы детей, должна быть медицинская справка об отсутствии контакта с инфекционными больными, оформленная в период формирования группы не более чем за 3 рабочих дня до начала поездки.

Не менее чем за 3 рабочих дня до отправления группы детей железнодорожным транспортом информация об организации указанной поездки направляется в территориальные органы, уполномоченные на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, по месту отправления с указанием следующих сведений:

- наименование или фамилия, имя, отчество (при наличии) организатора отдыха групп детей;
- адрес местонахождения организатора;
- дата выезда, станция отправления и назначения, номер поезда и вагона, его вид;
- количество детей и сопровождающих;
- наличие медицинского сопровождения;
- наименование и адрес конечного пункта назначения;
- планируемый тип питания в пути следования.



О проведении комплекса неспецифических мер профилактики клещевого энцефалита на территориях оздоровительных организаций Алтайского края

Алтайский край относится к числу территорий, эндемичных по клещевому вирусному энцефалиту (далее КВЭ). При проведении в 2023 г. среднеемноголетнего анализа степени эндемичности территорий края в соответствии с критериями оценки установлено, что все 68 административных территорий края расположены в зонах риска заражения КВЭ. В природных очагах КВЭ ежегодно регистрируется стабильно высокое количество клещей, зараженных вирусом клещевого энцефалита.

Ежегодно открывается свыше 100 оздоровительных учреждений, расположенных в природных очагах клещевого вирусного энцефалита.

Безопасное функционирование оздоровительных учреждений зависит от качества проводимых на их территории профилактических мероприятий (экологических, дератизационных, энтомологических) против клещевого вирусного энцефалита.

Важно не допускать к работе в природных очагах в сезон передачи клещевого вирусного энцефалита (с апреля по октябрь) сотрудников, не получивших курс профилактических прививок против КВЭ.

Неспецифические меры, направленные на профилактику клещевого вирусного энцефалита в оздоровительных учреждениях Алтайского края:

Экологические мероприятия:

Экологические мероприятия включают в себя расчистку и благоустройство квартала леса, где находится оздоровительный объект; удаление сухостоя и валежника; рубку кустарников, деревьев; скашивание травы, которая затем вывозится за пределы оздоровительного учреждения; ликвидацию свалок бытового и растительного мусора.

Территория ЗОУ должна быть полностью огорожена. Территорию вокруг оздоровительного учреждения в радиусе 50 м. (барьер) тщательно расчищают; расширяют лесные дорожки, тропинки, ведущие к местам купания, спортивным площадкам до 1,5 метров. Рабочие, привлекаемые на расчистку территории, а также все сотрудники оздоровительного учреждения должны быть привиты против клещевого вирусного энцефалита (по схеме: 1-я прививка в выбранный день; 2-я прививка через 1-2 месяца; 3-я прививка - через 12 месяцев. Последующие отдаленные ревакцинации проводят каждые три года однократно).

Запрещен свободный выпас скота в 2-х километровой зоне оздоровительного учреждения, свободное содержание сторожевых собак. Для собак приобретаются противоклещевые ошейники, проводятся их осмотры на наличие присосавшихся клещей и их удаление. Запрещен ввоз в оздоровительное учреждение сотрудниками личных собак и кошек и их свободное содержание.



Экологические мероприятия на территориях ЗОУ проводятся по согласованию с Управлением.

Информация о результатах проведенных мероприятий представляется в Управление (ТО), которые в свою очередь информируют Управление о готовности территории ЗОУ к проведению акарицидных обработок в установленные сроки.

Дератизационные мероприятия:

Дератизация на территориях ЗОУ проводится в соответствии с требованиями санитарных правил СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (раздел X). Это мероприятие ведет к снижению численности грызунов, являющихся прокормителями иксодовых клещей. Проводится дератизация весной (апрель-май) и осенью (сентябрь-октябрь) силами сотрудников специализированных дезинфекционных предприятий по договорам.

Энтомологическое обследование территорий оздоровительных учреждений:

Учитывая, что территория Алтайского края эндемична по клещевому вирусному энцефалиту первичной энтомологической экспертизе до начала работы летом 2022 года будут подлежать территории всех организаций отдыха и оздоровления детей, в том числе территории летних оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей.

Первичным акарицидным обработкам до начала работы летом 2022 года будут подлежать территории всех загородных организаций отдыха и оздоровления детей (стационарные и санаторные загородные организации отдыха и оздоровления детей, санатории, палаточные лагеря), а так же территории летних оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей, расположенные в лесопарковых зонах вне зависимости от результатов первичной энтомологической экспертизы; территории остальных летних оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей – по результатам первичной энтомологической экспертизы.

Весеннее энтомологическое обследование на наличие клещей проводится в соответствии с СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» и Методическими указаниями МУ 3.5.3011-12 «Неспецифическая профилактика клещевого вирусного энцефалита и иксодовых боррелиозов». Обследование проводят сотрудники ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» и его филиалов до акарицидной обработки и после нее (все обработанные ЗОУ). Результаты представляются в Управление по мере обследования оздоровительных учреждений.

Энтомологическое обследование территорий частных оздоровительных учреждений проводится по договорам.

Учетчики клещей допускаются к работе в природном очаге только при наличии прививок против клещевого вирусного энцефалита и инструктажа о



мерах личной безопасности при нахождении в лесу (под роспись в журнале по технике безопасности). Допуск к работе в природном очаге клещевого вирусного энцефалита каждого сотрудника, занимающегося обследованием территории оздоровительного учреждения на наличие клещей, оформляется приказами главного врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае», главных врачей филиалов.

Энтомологическое обследование рекомендуется проводить при температуре воздуха 5 градусов и выше, в утренние часы с 10 до 12 часов или вечером с 16 до 18 часов. В пасмурную погоду клещей можно собирать в течение всего светового дня. В дождливые дни обследование не проводится.

Для учета клещей используется стандартный флаг из белой вафельной ткани шириной 60 см и длиной 100 см.

Два учетчика, одетые в комплекты защитной одежды, проводят тщательное обследование всей территории, особенно у внутренней стороны ограды и прилегающей территории в радиусе 50 м. (барьер). Необходимо обращать особое внимание на сложные участки рельефа (овраги, канавы, заросли кустарников).

Акарицидная обработка территорий оздоровительного учреждения:

Акарицидные обработки следует проводить при благоприятном метеопрогнозе (отсутствие осадков и ветра) в день обработки и ближайшие 3 дня. В случае ливневого дождя сразу после проведения обработки, территория обрабатывается повторно по письменному заданию Управления (ТО).

При проведении обработок используют инсектоакарицидные препараты, разрешенные к применению для борьбы с иксодовыми клещами на территории Российской Федерации (согласно прилагаемой инструкции).

Акарицидные обработки проводят весной после таяния снега, с 3 декады апреля по 3 декаду мая включительно, не позднее чем за 5 дней до открытия оздоровительного сезона.

Население, проживающее вблизи обрабатываемой территории, информируется руководителем ЗОУ через средства массовой информации об опасности клещей-переносчиков, необходимости обработок, сроках их проведения и о сроках возможного сбора трав и ягод.

На границе обработанных и не обработанных территорий должны быть установлены предупредительные щиты с надписями «Осторожно! Клещи!».

Сбор ягод, лекарственного сырья, грибов на обработанной территории разрешается не ранее, чем через 40 дней после обработки.

Запрещается обрабатывать территории, расположенные около рыбохозяйственных и питьевых водоемов на расстоянии 500 - 1000 м от границы затопления, при максимальном стоянии паводковых вод, но не ближе 2 км от существующих берегов.

Агротехнические правила запрещают обработку растительности в лесополосах в период цветения.

Руководитель дезинфекционных работ проводит инструктаж дезинфекторов о мерах предосторожности при работе с ядами и при нахождении в при-



родном очаге клещевого вирусного энцефалита; оказанию первой доврачебной помощи; способам предупреждения загрязнения инсектоакарицидным препаратом водоемов, посевов и т.д.

После проведения акарицидной обработки акт выполненных работ подписывает руководитель дезинфекционной бригады, руководитель оздоровительного учреждения.

Руководитель оздоровительного учреждения обеспечивает установку предупредительных аншлагов о проведенной акарицидной обработке.

Контроль эффективности истребительных мероприятий:

Энтомологический контроль качества обработки территории оздоровительного учреждения проводится через 3-5 дней после проведения обработки специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» и его филиалов в присутствии руководителя объекта, контроль эффективности необходимо повторить через 15 календарных дней.

Акт обследования передается в Управление (ТО). Обнаружение клещей после обработки является показанием к повторной акарицидной обработке. Окончательные сведения о количестве обработанных объектов с указанием площади обработки в гектарах (га) по каждому объекту предоставляется в Управление до 15 июня ежегодно.

Для сведения родителей, направивших детей на отдых в ЛОУ

О профилактике клещевого вирусного энцефалита и пищевых отравлений детей

В целях профилактики клещевого вирусного энцефалита в ЗОУ должны быть определены места встречи с родителями только на участках где была проведена акарицидная обработка до начала оздоровительного сезона. Выходить за пределы оздоровительного учреждения не рекомендуется. После возвращения ребенка в отряд необходимо провести осмотр на ползание клещей (одежду и открытые участки тела, волосистую часть головы).

В целях профилактики массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в ЗОУ при посещении ребенка в оздоровительном учреждении в качестве передачи не следует привозить и оставлять следующие продукты:

- скоропортящиеся продукты, которые нельзя хранить без холодильника (вареные, жареные продукты и блюда домашнего и промышленного приготовления; колбасные изделия; кондитерские изделия с кремом; молочные продукты, в том числе глазированные сырки, рыбные и мясные консервы и пр.);
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- плодоовощная продукция с признаками порчи; большие объемы ягод, фруктов (более 0,5 кг.), в том числе арбузы и дыни;
- ядро абрикосовой косточки, арахис;



- газированные напитки (лимонад, газированная минеральная вода);
- сок в крупной таре, упаковке (более 0,5 л.);
- мороженое на основе растительных жиров;
- жевательная резинка; карамель, в том числе леденцовая;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%), спиртные напитки, в том числе пиво; табачные изделия; нюхательные смеси;
- жареные во фритюре пищевые продукты (беляши, чебуреки);
- чипсы, кириешки, жареные семечки;
- продукты, приготовленные в «фастфудах» (гамбургеры, хот-доги, пиццы и пр.);
- первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Что нужно знать родителям, которые планируют летний отдых ребёнка в загородной стационарной организации отдыха и оздоровления.

1. У ребенка должны быть в наличии медицинская справка с заключением врача об отсутствии контактов с инфекционными больными, состоянии здоровья и сведения об имеющихся прививках.

2. Дайте ребенку, водителю или сопровождающему лицу список телефонов, по которым можно связаться с родными.

3. Не давайте ребенку с собой лекарственных препаратов. В организации есть врач, который всегда поможет вашему ребенку в случае необходимости.

4. Ребенку необходимо взять с собой:

- рюкзак или большую спортивную сумку;
- теплые вещи, немаркую, по возможности, непромокаемую одежду (куртку или ветровку);
- одежду для праздников и дискотек;
- спортивную одежду и обувь, тапочки для помещения;
- 5 – 6 смен белья и пар носков;
- головной убор (кепку, панаму);
- принадлежности для купания;
- предметы личной гигиены.

5. При заезде ребенка уточните телефоны: администрации организации, медицинского пункта, водителя, сопровождающего.

6. Предупредите сотрудников организации о психологических, физиологических особенностях ребенка.

7. Уточните распорядок дня организации, в том числе время и место, предусмотренное для встреч детей с родителями.

Что нужно знать ребенку:

1. Детям запрещено самовольно покидать территорию организации.



2. Практика подтвердила необходимость акклиматизации после переезда, поэтому купание в водоеме или бассейне обычно начинается на 3-й или 4-й день пребывания, в зависимости от погодных условий

3. С любыми вопросами, проблемами ребенку следует обращаться, в первую очередь, к персоналу организации (воспитателю, вожатому, медицинскому работнику, сопровождающему или даже к директору).

4. Отдельно следует сказать о необходимости следить за состоянием собственного здоровья и своевременно обращаться за медицинской помощью при ухудшении самочувствия.

