

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау
министрлігі

Приказ Министра
здравоохранения Республики
Казахстан от 3 апреля 2018 года №
146. Зарегистрирован в
Министерстве юстиции
Республики Казахстан 23 мая 2018
года № 16913. Утратил силу
приказом и.о. Министра
здравоохранения Республики
Казахстан от 10 августа 2022 года
№ ҚР ДСМ-78 (вводится в
действие по истечении десяти
календарных дней после дня его
первого официального
опубликования)

Министерство здравоохранения Республики
Казахстан

Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к детским оздоровительным и санаторным объектам»

*Сноска. Утратил силу приказом и.о. Министра здравоохранения РК от
10.08.2022 № ҚР ДСМ-78 (вводится в действие по истечении десяти
календарных дней после дня его первого официального опубликования).*

В соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18
сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила «Санитарно-
эпидемиологические требования к детским оздоровительным и санаторным
объектам».

2. Признать утратившим силу приказ Министра национальной экономики
Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 233 «Об утверждении
Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к санаторным и
оздоровительным объектам» (зарегистрирован в Реестре государственной
регистрации нормативных правовых актов под № 11056, опубликован в
информационно-правовой системе «Әділет» 11 июня 2015 года).



QR-код содержит данные ЭЦП должностного лица РГП на ПХВ «ИЗПИ»



QR-код содержит ссылку на
данный документ в ЭКБ НПА РК

3. Комитету охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) в течение десяти календарных дней со дня государственной регистрации настоящего приказа направление его копии в бумажном и электронном виде на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения «Республиканский центр правовой информации» для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

3) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа направление его копии на официальное опубликование в периодические печатные издания;

4) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан после его официального опубликования;

5) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа представление в Департамент юридической службы Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1), 2), 3) и 4) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на вице-министра здравоохранения Республики Казахстан Цой А.В.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня со дня его первого официального опубликования.

Министр здравоохранения Республики Казахстан

Е. Биртанов

«СОГЛАСОВАН»

Министр образования и науки
Республики Казахстан

_____ Е. Сагадиев

24 апреля 2018 года

«СОГЛАСОВАН»

Министр по инвестициям и развитию

Республики Казахстан

_____ Ж. Қасымбек

20 апреля 2018 года

«СОГЛАСОВАН»

Министр национальной экономики

Республики Казахстан

_____ Т. Сулейменов

2 мая 2018 года

Утратил силу

Утверждены
приказом Министра здравоохранения
Республики Казахстан
от 3 апреля 2018 года № 146

**Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к
детским оздоровительным и санаторным объектам»**

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к детским оздоровительным и санаторным объектам» (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с подпунктом 2) пункта 1 статьи 7-1, пунктом 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» (далее – Кодекс), и содержат санитарно-эпидемиологические требования к:

- 1) выбору земельного участка под строительство объекта, проектированию, реконструкции, эксплуатации;
- 2) водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции, кондиционированию;
- 3) ремонту и содержанию помещений;
- 4) условиям проживания;
- 5) условиям питания;
- 6) производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала;
- 7) медицинскому обеспечению детей и взрослых, медицинским осмотрам персонала оздоровительных (сезонных и круглогодичных) и санаторных объектов, баз и мест отдыха (далее – объекты).

2. В настоящих Санитарных правилах используются следующие понятия:

1) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды работников, предназначенный для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами;

2) аэрарий – площадка, навес, оборудованные для принятия воздушных ванн;

3) детские оздоровительные объекты (далее – ДОО) – объекты для оздоровления детей от 6 лет, в том числе ДОО круглогодичного действия, создающие условия для освоения общеобразовательных учебных программ во время оздоровления, отдыха детей;

4) бракераж – оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям;

5) проба Генча – показатель, оценивающий функциональное состояние дыхательной системы ребенка;

6) вентиляция – естественный или искусственный регулируемый воздухообмен в помещениях, обеспечивающий создание воздушной среды в соответствии с гигиеническими и технологическими требованиями, а также совокупность технических средств, обеспечивающих воздухообмен;

7) инсоляция – нормируемый показатель солнечной радиации для гигиенической оценки помещения;

8) индекс Кетле – показатель оценки гармоничности физического развития ребенка;

9) детские оздоровительные объекты палаточного (юрточного) типа – это объекты, где реализуется форма отдыха детей и подростков с использованием палаток (юрт) для их размещения и обслуживания, организуемая в естественных природных условиях в период летних каникул;

10) санитарно-дворовые установки (далее – СДУ) – туалет, не связанный с централизованной канализацией, расположенный на территории объекта, имеющий надземную часть и выгребную яму;

11) солярий – оборудованная площадка, помещение для принятия солнечных ванн;

12) противотуберкулезный санаторий – объект, предназначенный для профилактики, медицинской реабилитации и отдыха с использованием приоритетно природных лечебных физических факторов (климат, минеральные воды, грязи), физиотерапевтических методов, лечебной физкультуры.

Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, реконструкции и эксплуатации объектов

3. Земельный участок объектов выбирается сухой, проветриваемый. Участок находится с наветренной стороны от источников загрязнения атмосферного воздуха, имеет удобные подъездные пути и условия для организации хозяйственно-питьевого водоснабжения.

4. Земельный участок под строительство объектов не размещается на территории стационарно неблагополучных по сибирской язве пунктов, земельных участках, ранее использовавшихся под свалки, полигоны, поля ассенизации и фильтрации, скотомогильники, животноводческие и птицеводческие фермы, кладбища, пункты захоронения радиоактивных отходов.

5. При проектировании и реконструкции объектов набор и площадь помещений определяется заданием на проектирование в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства согласно подпункту 23-16) статьи 20 Закона Республики Казахстан от 16 июля 2001 года «Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан» (далее – государственные нормативы в области архитектуры, градостроительства и строительства).

6. При проектировании и реконструкции объектов в здании и на участке соблюдается принцип групповой изоляции от административно-хозяйственных, бытовых помещений.

7. При проектировании и реконструкции в ДОО количество мест в одной спальном комнате предусматривают из расчета 4 квадратных метров (далее – м²) на одного ребенка.

8. При проектировании и реконструкции объектов площадь игровой комнаты предусматривают из расчета 2 м^2 на одного ребенка.

При проектировании и реконструкции объектов площадь жилой комнаты в санатории предусматривается из расчета не менее 6 м^2 на одно место.

9. Для отделки помещений используются отделочные материалы, устойчивые к моющим и дезинфицирующим средствам, имеющие документы, подтверждающие их качество и безопасность.

10. Потолки, стены, поверхность пола всех помещений гладкие, устойчивые к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, без щелей, трещин, деформаций и признаков поражений грибком.

В помещениях с влажным режимом работы (помещения медицинского назначения, пищеблок, санитарные узлы, душевые, постирочные, прачечные и моечные) стены облицовываются влагостойкими материалами согласно требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства.

11. Юридические и физические лица, осуществляющие деятельность по оздоровлению детей в сезонных летних ДОО перед эксплуатацией получают санитарно-эпидемиологическое заключение по форме, утвержденной приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415 «Об утверждении форм учетной и отчетной документации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 11626).

12. На объектах в ходе проверок согласно Кодексу и статьи 144 Предпринимательского кодекса Республики Казахстан от 29 октября 2015 года проводятся лабораторные исследования в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.

13. Не допускается эксплуатация объектов в аварийных зданиях и помещениях.

14. Территория объектов имеет ограждение без повреждений.

15. Въезды и входы на участок объектов, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, к санитарно-дворовым установкам покрываются асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием, доступным для очистки.

Глава 3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию объектов

16. На объектах предусматриваются централизованное хозяйственно-питьевое, горячее водоснабжение, водоотведение, теплоснабжение.

17. Объекты обеспечиваются безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с установленными требованиями санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

18. На объектах организовывается питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники, бачки) или бутилированная, по показателям качества и безопасности соответствует требованиям санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

Бутилированная вода сопровождается документами, подтверждающими ее происхождение, качество и безопасность.

Кулеры (диспенсеры) для воды регулярно очищаются согласно инструкции производителя.

Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая, пластмассовая, одноразовые стаканчики).

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

19. Обеспечивается свободный доступ детей к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах.

20. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи с высотой не менее 10 сантиметров (далее – см).

21. При отсутствии централизованной системы водоснабжения допускается использование воды из местных источников питьевого назначения с устройством внутреннего водопровода и водоотведения.

Для соблюдения личной гигиены допускается дополнительная установка наливных умывальников.

22. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения устанавливаются водонагреватели. Горячая и холодная вода подводится ко всем ваннам, душевым в местах проживания, в помещениях медицинского назначения, а также к необходимому технологическому оборудованию на пищеблоке.

Не допускается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей.

23. При размещении объектов в не канализованной и (или) частично канализованной местности предусматривается устройство местной канализации. В неканализованной местности допускается устройство СДУ.

Прием сточных вод, в том числе из СДУ, осуществляют в общие или отдельные подземные водонепроницаемые емкости (ямы, септики), оснащенные крышками с гидравлическими затворами (сифонами), расположенные в хозяйственной зоне территории объекта, очистка которых проводится своевременно.

Сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, также устройство поглощающих колодцев не допускается.

24. Уборку СДУ проводят ежедневно с использованием дезинфицирующих средств.

25. При отсутствии централизованного источника теплоснабжения предусматривается автономная котельная, работающая на жидком, твердом, газообразном топливе.

26. В отопительный период температура воздуха предусматривается:

1) в спальнях и учебных помещениях, кабинетах, библиотеке, в помещениях для культурно-массовых мероприятий и отдыха, в компьютерных классах, служебно-бытовых, стиральных +18 - +22°C;

2) в обеденных залах, буфетных, гладильных, сушильных, кладовых и бельевых +16°C;

3) в физиотерапевтических кабинетах, кабинетах массажа +28°C;

4) в медицинских помещениях +20 - +22°C;

5) в спортзале и комнатах для проведения секционных занятий, в рекреациях, в вестибюле и гардеробе, кухне, сушильных одежды и обуви +15-+17°C;

6) в раздевалке спортивного зала +19 - +23°C;

7) в помещениях с ванной бассейна +29 - +30°C;

8) в душевых +25°C;

Оптимальная относительная влажность воздуха в помещениях составляет 40 - 55%, в кухне и постирочной – до 60 - 70%.

27. При размещении спальных помещений ДОО в неотапливаемых зданиях заезд детей допускается при среднесуточной температуре наружного воздуха не менее +16°C в течение пяти календарных дней.

28. Естественное и искусственное освещение помещений определяется в соответствии с государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства и в соответствии с установленными требованиями санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

29. Для искусственного освещения используют лампы светодиодные, люминесцентные, энергосберегающие и лампы накаливания. Общее искусственное освещение предусматривают во всех помещениях. В одном помещении применяют лампы одного типа. Светильники обеспечиваются плафонами.

30. Уровни искусственного освещения помещений соответствуют приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.

31. Лампы, вышедшие из строя, заменяются. Неисправные, ртутьсодержащие лампы и медицинские приборы хранятся в помещении, недоступном для детей. Отработанные ртутьсодержащие лампы и приборы направляются на утилизацию.

32. Территория объекта имеет наружное искусственное освещение, в том числе в СДУ.

33. При эксплуатации систем вентиляции и кондиционирования воздуха соблюдаются требования санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

На пищеблоке предусматривается вентиляция на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, устанавливаются вытяжные системы.

Душевые и санитарные узлы и грязелечебные помещения оборудуются самостоятельной вытяжной вентиляцией.

34. Во всех помещениях предусматривается естественная вентиляция посредством открывающихся окон, фрамуг.

Глава 4. Санитарно-эпидемиологические требования к ремонту и содержанию помещений объектов

35. Перед открытием летнего оздоровительного сезона в ДОО организуются и проводятся ремонтно-восстановительные и профилактические мероприятия:

- ремонтные работы домиков;
- проверка эффективности функционирования инженерных сетей, системы вентиляции, кондиционирования;
- профилактическая промывка и дезинфекция сооружений и сетей водоснабжения с исследованием питьевой воды;
- очистка и благоустройство территории;
- проведение профилактических дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных мероприятий .

36. Ежегодно на объектах проводится текущий ремонт.

37. При функционировании объектов не допускается проведение капитального и текущего ремонта, за исключением работ по устранению аварийных ситуаций.

38. На окна, форточки, фрамуги, открываемые для проветривания, устанавливаются москитные сетки.

39. Территория объектов и прилегающая к ней территория за ограждением содержатся в чистоте.

40. Перед началом оздоровительной кампании и по окончании каждой смены технический персонал проводит генеральную уборку.

Все помещения и оборудование объектов содержатся в чистоте. Текущая уборка помещений проводится ежедневно влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим проветриванием.

Применяемые дезинфицирующие растворы, разрешенные к применению готовят, согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в недоступных для детей местах.

41. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) маркируют и закрепляют за отдельными помещениями (санитарные узлы, медицинский пункт, производственные помещения пищеблока, обеденный зал, рекреации, учебные кабинеты, производственные мастерские), хранят в специально выделенных местах.

Уборочный инвентарь для санитарных узлов имеет сигнальную маркировку.

42. Мусоросборники устанавливаются в хозяйственной зоне, на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон, оборудуются плотно закрывающимися крышками.

Мусоросборники (контейнеры) очищаются, моются и дезинфицируются.

На территории объектов устанавливаются урны для сбора мусора.

43. Не допускается наличие насекомых, клещей, членистоногих и грызунов.

На объектах проводятся дератизационные, дезинсекционные мероприятия.

44. Объекты общественного питания, розничной торговли, оздоровительного и досугового назначения, бытового обслуживания, места проживания отдыхающих, находящиеся на территории объекта, соответствуют требованиям санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

Глава 5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания

45. Дети обеспечиваются мебелью в соответствии с росто-возрастными особенностями согласно требованиям санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

46. Мебель, мягкий, твердый инвентарь, оборудование, санитарно-технические приборы находятся в исправном состоянии и используются по назначению. Дефекты в отделке помещений и поломки оборудования, мебели подлежат ремонту или замене.

47. Спальные помещения ДОО оборудуются одно или двухъярусными кроватями с ограждаемым твердым ложем, прикроватными тумбочками, шкафами для одежды.

Спальные помещения и жилые комнаты санаториев оборудуют кроватями, прикроватными тумбочками, шкафами для одежды.

48. Купание детей проводится не реже 1 раза в 7 календарных дней.

Предусматривается наличие комплектов постельного белья на 1 спальное место (не менее трех).

49. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в семь календарных дней и после выезда проживающих.

Грязное белье доставляется в прачечную в мешках (клеенчатых или матерчатых).

50. В прачечной соблюдается поточность технологического процесса с исключением встречных потоков чистого и грязного белья.

Не менее одного раза в год постельные принадлежности подвергаются камерной дезинфекции.

51. Стирка белья осуществляется в прачечной объекта. При отсутствии прачечной стирка белья проводится централизованно в других прачечных.

Белье заболевших инфекционным заболеванием перед стиркой подвергается дезинфекции в маркированных ваннах.

52. Приобретенная продукция (посуда, постельное белье, парфюмерно-косметическая продукция, игрушки, мебель) сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность.

Глава 6. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания на объектах

53. К пищеблокам объектов в части, не противоречащей требованиям настоящих Санитарных правил, применяются требования санитарных правил к объектам общественного питания согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

54. На пищеблоке объектов предусматривается последовательность технологических процессов, исключаются встречные потоки сырой и готовой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

55. На объектах составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню, утвержденное руководителем объекта.

При составлении меню учитывается ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе. В рационе питания детей предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

56. Фактический рацион питания соответствует утвержденному перспективному меню.

При отсутствии необходимых продуктов производится замена на продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, указанной в таблице 1 приложения 3 к настоящим Санитарным правилам.

57. Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованьях, и (или) в холодильных камерах, и (или) холодильниках. Для контроля температуры устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

58. Ежедневно составляется и вывешивается меню-раскладка, в которой указывают число детей, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием массы порции готовых блюд в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов (в весе «брутто») по каждому блюду.

59. Питание детей предусматривается не менее чем пятиразовое, с дополнительным вторым завтраком или ужином, с интервалами между приемами пищи не более 3,5 – 4 часов. В промежутках между едой в меню допускается включение кумыса или кисломолочного продукта.

60. Приготовление пищи проводится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

61. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два - семь дней.

62. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два-три календарных дня.

63. Рекомендуемый набор продуктов для ДОО в день на одного ребенка (в массе брутто) представлен в таблице 2 приложения 3 к настоящим Санитарным правилам.

64. Рекомендуемая масса порции (в граммах) для детей и подростков в зависимости от возраста (в годах) представлена в таблице 3 приложения 3 настоящих Санитарных правил.

65. Нормы питания в санаториях принимаются в соответствии с постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года № 128 «Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм

оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики».

66. В целях профилактики гиповитаминоза и эффективного оздоровления детей проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот, кисель) витамином «С», делается запись в журнале «С» – витаминизации по форме 1 приложения 4 к настоящим Санитарным правилам.

67. Витаминизацию компотов проводят после их охлаждения до температуры не более +15оС перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводят при его охлаждении до температуры +30 – +35оС с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Суточная норма витамина «С» для детей ясельного возраста 50 миллиграмм (далее – мг), дошкольного – 60 мг, школьного – 70 мг.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

68. На объектах не допускается:

1) изготовление и реализация:

простокваши, творога и кисломолочных продуктов;

фаршированных блинчиков;

макарон по-флотски;

зельцев, форшмаков, студней, паштетов;

кондитерских изделий с кремом;

морсов, квасов;

жареных во фритюре изделий;

яиц всмятку, яичницы-глазуньи;

сложных (более 4-х компонентов) салатов;

салатов, заправленных сметаной и майонезом;

окрошки;

блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

острых соусов, кетчупов;

2) реализация:

газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод), сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных;

чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов;

3) использование:

непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

яиц и мяса водоплавающей птицы;

остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищи, приготовленной накануне;

молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

субпродуктов, за исключением языка, сердца и печени;

мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья;

генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;

консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

69. Детей не привлекают к раздаче горячей пищи, резке хлеба, порционированию готовых блюд, мытью посуды, уборке санитарных узлов, территории, чистке бассейнов.

70. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность с внесением данных в Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов согласно форме 2 приложения 4 к настоящим Санитарным Правилам.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, хранят на пищеблоке объекта.

71. Ответственные лица объекта осуществляют проверку качества продуктов, поступивших на пищеблок, условий хранения продуктов и соблюдения сроков реализации, правильности отбора и хранения суточной пробы, соблюдения технологии приготовления блюд, правил личной гигиены персоналом и дежурными по столовой.

72. Выдача готовой пищи осуществляется после проведения органолептической оценки качества готовых блюд медицинским работником с внесением записей в Журнале органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий согласно форме 3 приложения 4 к настоящим Санитарным правилам.

73. Ежедневно на пищеблоке отбирается суточная проба готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2°C до +6°C. Суточная проба хранится до замены приготовленным на следующий день или после выходных блюдом (не зависимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином.

Глава 7. Требования к производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала

74. На объектах персоналу создаются условия для соблюдения правил личной гигиены. Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук, урнами для сбора мусора.

75. Работники обеспечиваются специальной одеждой с запасом (халат или куртка с брюками, головной убор, обувь).

Смена специальной одежды осуществляется ежедневно и по мере загрязнения.

76. Работники объектов следят за чистотой рук, носят чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после

посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

77. Работники пищеблока перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают ювелирные украшения, часы и бьющиеся предметы, коротко стригут ногти и не покрывают их лаком.

Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря), застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода.

Не допускается работникам входить без специальной одежды в производственные помещения, надевать на нее личную верхнюю одежду. Специальную одежду хранят отдельно от личных вещей.

78. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, больные или носители возбудителей инфекционных заболеваний, так же контактировавшие с больными или носителями временно отстраняются от работы и к работе допускаются после проведения соответствующего медицинского обследования, по заключению врача.

79. Работники объектов имеют личные медицинские книжки с отметкой о прохождении обязательного медицинского осмотра, допуска к работе, сведения о прохождении гигиенического обучения.

79-1. В случае угрозы завоза и распространения инфекционных заболеваний, на объектах вводятся ограничительные мероприятия и обеспечивается соблюдение усиленного санитарно-дезинфекционного режима.

Сноска. Санитарные правила дополнены пунктом 79-1 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

79-2. Деятельность объектов санаторно-курортного назначения, домов отдыха в период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина осуществляется в соответствии с требованиями согласно приложению 8 к настоящим Санитарным правилам.

Сноска. Санитарные правила дополнены пунктом 79-2 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

79-3. Деятельность детских оздоровительных лагерей (пришкольных, загородных), независимо от форм собственности, осуществляется с соблюдением усиленного санитарно-дезинфекционного режима в соответствии с требованиями согласно приложению 9 к настоящим Санитарным правилам.

Сноска. Санитарные правила дополнены пунктом 79-3 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

Глава 8. Санитарно-эпидемиологические требования к медицинскому обеспечению

80. На объектах обеспечивается медицинское обслуживание.

81. На объекте медицинскими работниками проводятся следующие мероприятия:

1) разработка комплексного плана оздоровительных мероприятий, направленного на снижение заболеваемости и укрепление здоровья детей;

2) проверка питьевого режима и питания;

3) проверка готовности помещений, территории, мест купания и занятия спортом;

4) проведение динамического наблюдения за состоянием здоровья детей, проведение закаливания, оздоровления;

5) проведение учета за своевременным прохождением работниками объектов профилактических медицинских осмотров и ежедневный контроль здоровья работников пищеблока с регистрацией данных в «Журнале результатов осмотра работников пищеблока» согласно форме 4 приложения 4 к настоящим Санитарным правилам;

6) проведение анализа выполнения суточных норм по основным продуктам с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм

продуктов питания, согласно форме 5 приложения 4 к настоящим Санитарным правилам;

7) проведение оценки эффективности оздоровления детей в условиях ДОО согласно приложению 5 к настоящим Санитарным правилам;

8) распределение на медицинские группы для занятий физкультурой, информирование инструкторов по физической культуре и спорту о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме спортивных занятий;

9) проведение приема, оказание заболевшим медицинской помощи;

10) оказание первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев, транспортировка в ближайший стационар;

11) передача экстренного извещения в территориальное подразделение ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения о случаях инфекционных и паразитарных заболеваний или подозрениях на него, с организацией и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий;

12) ежедневное проведение осмотра за содержанием пищеблока, условиями и сроками хранения пищевых продуктов, технологией приготовления пищи, качеством готовой пищи, также санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории, источников водоснабжения;

13) обследование маршрута и места купания за 1 – 2 календарных дня до отправления детей в поход инструктором по туризму или другим ответственным работником объекта;

14) контроль за температурой воды при купании детей в бассейнах и водоемах (при температуре воды не ниже + 20°C, воздуха не ниже + 23°C).

82. На объектах при регистрации инфекционных заболеваний ведутся журналы учета инфекционных заболеваний и регистрации микробиологических и паразитологических исследований, утвержденные приказом исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 ноября 2010 года № 907 «Об утверждении форм первичной медицинской документации организаций здравоохранения» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 6697).

83. Обработку медицинского оборудования, инвентаря и сбор медицинских отходов проводят в соответствии с требованиями санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

Глава 9. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию пляжей и ДОО палаточного (юрточного) типа

Параграф 1. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию пляжей

84. Пляж размещается на обособленном участке, на отдалении от портов, шлюзов, гидроэлектростанций, мест спуска сточных вод, стойбищ и водопоя скота или располагается выше указанных источников загрязнения.

85. Дно водоема выбирается песчаным, свободным от тины, водорослей, коряг, острых камней. Глубина водоема в местах купания детей составляет от 0,7 до 1,3 м.

86. Допускается оборудовать пляж навесами от солнца, лежаками и скамейками.

На территории устанавливают кабины для переодевания, СДУ или биотуалеты, урны для сбора мусора, которые содержатся в чистоте.

87. Пляжи оборудуются игровыми устройствами соответственно возрасту детей, а также соляриями, аэрациями для дозированного приема процедур.

88. Перед началом купального сезона администрацией объекта обеспечивается проведение исследования воды с водоемов на санитарно-химические, микробиологические, вирусологические, радиологические показатели и исследование почвы на паразитологические показатели.

89. Граница поверхности воды, предназначенной для купания, обозначается яркими, хорошо видимыми плавучими сигналами.

90. На пляже по мере надобности подсыпается чистый песок, галька. На песчаных пляжах не реже одного раза в неделю производится механизированное рыхление поверхностного слоя песка с удалением собранных отходов.

91. Не допускается проводить стирку белья и купание животных в местах, предназначенных для купания людей.

Пляж и береговая зона водоемов, расположенных на территории объекта, в целях безопасности контролируется администрацией объекта.

Параграф 2. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию ДОО палаточного (юрточного) типа

92. На выбранном участке для создания необходимых условий жизнедеятельности и быта отдыхающих оборудуются палатки или юрты.

Палатки (юрты) размещают на площадках с травяным покрытием или с утрамбованным грунтом. Вокруг палаток (юрт) оборудуются канавы с уклоном (от палатки) для стока атмосферных вод.

93. Территория ДОО палаточного (юрточного) типа обозначается по периметру хорошо заметными знаками (флажки, ленты и прочее) или ограждается.

94. Сжигать и закапывать отходы, вывозить на непредназначенные для этого места, сбрасывать сточные воды в открытые водные объекты, овраги и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

95. Тип палаток (одно-, двух- и трехслойные) применяется в зависимости от природно-климатических особенностей местности.

96. Палатки (юрты) используют прочные, непромокаемые (наружная палатка – тент), обеспечивающие теплоизоляционные свойства, защиту от проникновения кровососущих насекомых (москитная сетка на окнах и двери, застежка типа «молния»), имеющие открывающиеся клапаны – окна для проветривания, плотно закрывающийся вход, дощатые полы и не продуваемые борта.

97. Количество спальных мест в палатке (юрте) определяется ее вместимостью, согласно инструкции производителя по применению. Для каждого отдыхающего предусматривается индивидуальное спальное место с использованием спальных мешков.

98. При оборудовании палаток (юрт) кроватями или раскладушками, тумбочками для хранения одежды и обуви их устанавливают на высоту не менее 0,2 м от поверхности земли.

99. Все палатки (юрты) для размещения детей ежедневно проветриваются, убираются влажным способом с применением моющих средств; дезинфицируются не реже одного раза в 7 – 10 дней.

100. СДУ в ДОО палаточного (юрточного) типа располагаются на расстоянии не менее 25 метров от жилой зоны и пищеблока и не менее 50 метров от места купания.

В ДОО палаточного (юрточного) типа при необходимости используются биотуалеты.

101. В местах разбивки ДОО палаточного (юрточного) типа создаются условия для соблюдения личной гигиены. Умывальники следует располагать вблизи жилой зоны под навесом на утрамбованной площадке. Предусматриваются места для мытья ног, стирки белья, сушки одежды, место сбора мусора. Допускается оборудовать душевые с условием подогрева воды для обеспечения горячей водой душевых, пищеблока.

102. Для организации питания детей в ДОО палаточного (юрточного) типа допускаются следующие виды организации питания:

- 1) питание в близлежащей организации общественного питания;
- 2) привозное горячее питание (доставка готовой пищи в термоконтейнерах);
- 3) приготовление пищи с использованием полевой кухни;
- 4) приготовление пищи на пищеблоке;
- 5) приготовление пищи на костре.

103. В отдельных случаях разрешается использование одноразовой посуды, разрешенной к применению для горячих пищевых продуктов. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

104. Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов обеспечивает одновременное питание участников ДОО палаточного (юрточного) типа (при раздельном приготовлении пищи по группам - одновременное питание всех членов группы).

105. В ДОО палаточного (юрточного) типа во время приготовления пищи присутствуют лица, ответственные за питание.

106. В ДОО палаточного (юрточного) типа при приеме пищи используются столы, скамейки (стулья), установленные под навесом (тентом) или в специальной палатке (юрте).

107. Горячая пища доставляется в термосах из стационарной столовой. При доставке готовой пищи используют термоконтейнеры, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами.

108. Готовые первые и вторые блюда находятся в термоконтейнерах (термосах) в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи. Время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не превышает двух часов.

109. При использовании полевой кухни хранение, обработка и подготовка продовольственного сырья, приготовление пищи, нарезка хлеба, мойка столовой и кухонной посуды (инвентаря), прием пищи проводятся в приспособленных для этой цели временных производственных и вспомогательных сооружениях: палатках (юртах), которые оснащаются необходимым технологическим оборудованием и инвентарем с соответствующей маркировкой.

110. Для хранения скоропортящихся продуктов допускается оборудование ледника.

111. Типовой набор продуктов для похода:

1) хлеб черный и белый или сухари, печенье, сушки, галеты, хлебцы хрустящие;

2) крупа, макаронные изделия, готовые концентраты каш или концентраты супов в пакетах;

3) масло сливочное топленое, растительное;

4) консервы мясные промышленного производства;

5) сахар, конфеты, шоколад, мед в промышленной упаковке;

6) консервы рыбные в масле и (или) натуральные;

7) овощи свежие или овощи сухие;

8) молоко сухое, сливки сухие или молоко сгущенное, консервированное;

- 9) сыры твердых сортов;
- 10) фрукты свежие, сухофрукты, орехи;
- 11) бутилированная вода, соки, чай, какао-порошок.

Глава 10. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию противотуберкулезных санаториев и помещений для лечения и физиотерапии в санатории

Параграф 1. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию противотуберкулезных санаториев

112. Не допускается размещение помещений для проведения процедур, связанных с выделением вредных веществ, в одном корпусе со спальными помещениями.

113. Спальные помещения состоят из палатных секций.

114. В лабораториях, процедурных, перевязочных, палатах, изоляторе, комнате сбора мокроты, помещениях для приема противотуберкулезных препаратов, помещениях для временного хранения медицинских отходов устанавливаются экранированные ультрафиолетовые бактерицидные облучатели.

115. Ежедневная влажная уборка и еженедельная генеральная уборка всех помещений проводятся с применением моющих и дезинфицирующих средств с последующим облучением ультрафиолетовыми лампами воздуха в спальнях.

116. Заключительная дезинфекция в противотуберкулезных санаториях проводится 2 раза в год и во всех случаях перепрофилирования, переезда, реконструкции, ремонта.

В противотуберкулезных санаториях проводится камерное обеззараживание постельных принадлежностей после выписки каждого больного и планово 1 раз в год.

Параграф 2. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию помещений для грязелечения и физиотерапии в санатории

117. Эксплуатация и содержание кабинетов физиотерапии соответствуют требованиям санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

118. Здания лечебных корпусов для оказания водолечения, грязелечения размещаются в отдельно стоящих корпусах. При проектной изоляции размещают в пристроенном здании. Помещения группируются в отдельные блоки с самостоятельными входами через раздевальни, санузел и душевую.

Для хранения грязей предусматривают несколько бассейнов, рассчитанных, для использования только свежей грязи.

119. Средства для грязелечения из природных источников (минеральные грязи, глина) применяются разово. Средства на их основе (грязевые маски и другие) хранят в упаковке изготовителя и используют согласно данных на этикетке, упаковке.

120. Лечебные грязи, готовые к процедурам, соответствуют следующим требованиям:

1) нормируемые физико-химические и токсикологические показатели лечебных грязей, естественных и подготовленных к процедурам соответствуют приложению 6 к настоящим Санитарным правилам;

2) нормируемые микробиологические показатели лечебных грязей, естественных и подготовленных к процедурам соответствуют приложению 7 к настоящим Санитарным правилам.

121. Отработанная лечебная грязь сбрасывается в естественную природную среду для длительной многолетней регенерации.

122. Фито - бары организуются при наличии соответствующих условий для хранения продукции, мытья, обработки и хранения посуды, наличия документов о качестве и безопасности.

123. Ингаляторий, кабинет кислородотерапии и кабинет лекарственных препаратов располагаются смежно и имеют общее подсобное помещение для хранения лекарственных трав.

124. Для проведения бальнеологических процедур оборудуют отдельные помещения с самостоятельными бальнеотехническими устройствами.

Не совмещают в одном помещении процедуры промывания желудка с орошением десен, кишечного душа и сифонного промывания кишечника с введением в кишечник смеси минеральной воды и лечебной грязи.

В процедурных кабинетах каждая кушетка (кресло) устанавливается в отдельных кабинах.

125. Помещения для проведения лечебного массажа состоят из кабинетов для массажа и душевой. Минимальная площадь кабинета для массажа принимается из расчета не менее 6 м² на одну кушетку. Кабинет оборудуется раковиной со средствами для мытья и сушки рук. Кабинет для массажа оборудуется механической вентиляцией.

126. Дезинфекция съемных и контактирующих с организмом человека приспособлений (резиновых трубок, наконечников, тройников) осуществляется согласно прилагаемым инструкциям на рабочем месте. Мытье и стерилизация осуществляется согласно требованиям санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса.

Приложение 1
к санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к детским оздоровительным и санаторным объектам»

Лабораторно-инструментальные исследования

Таблица

№ п /п	Места отбора	Лабораторно-инструментальные исследования, количество (единиц)	Периодичность исследования
1	2	3	4
1	пищевые блоки	пробы пищевых продуктов (сырье) на микробиологические показатели, единиц	в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показателям
		пробы готовых блюд на микробиологические исследования	в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показателям
		пробы воды на микробиологические и санитарно-химические показатели, единиц	в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показателям
		блюда на полноту вложения, суточную калорийность, единиц	в порядке текущего надзора
		исследования смывов с объектов внешней среды на бактерии групп кишечной палочки, единиц	в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показателям
		определение активности действующих веществ в растворах дезинфицирующих средств	в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показателям
		вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические исследования	перед началом летнего сезона, в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показателям
2	закрытые плавательные бассейны и ванны, пляжи	пробы воды на бактериологические, санитарно-химические, вирусологические, паразитологические исследования	перед началом летнего сезона, в порядке текущего надзора
		паразитологические показатели: вода из чаши бассейна	в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показателям
3	лечебные грязи	на микробиологические, физико-химические, токсикологические, радиологические показатели	в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показателям
4	пищевые блоки	эффективность вентиляции, шум	в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показателям
5	игровые помещения, учебные кабинеты, медицинские помещения	уровень искусственной освещенности	в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показателям
6	обследование работников	на бактериологическое носительство	по эпидемиологическим показателям
7	почва, песок	на паразитологические, бактериологические показатели	перед началом летнего сезона, в порядке текущего надзора, по эпидемиологическим показателям

Приложение 2
**к санитарным правилам «Санитарно-
эпидемиологические требования к детским
оздоровительным и санаторным объектам»**

Уровни искусственного освещения помещений

Таблица

Наименование помещений	Освещенность (в люкс)		Поверхность, к которой относятся нормы освещенности
	при люминисцент- ных лампах	при лампах нака- ливания	
1	2	3	4
учебные, игровые комнаты и комна- ты для кружков	300	150	на рабочей поверхности стола
спальные комнаты	75	30	на уровне 0,5 м от пола
физкультурный зал	200	100	пол
рекреации	150	75	пол

Приложение 3
**к Санитарным правилам «Санитарно-
эпидемиологические требования к детским
оздоровительным и санаторным объектам»**

Замены продуктов

Таблица 1

№	Продукт, подлежащий за- мене	Вес в грам- мах	Продукт заменитель	Вес в грам- мах
1	2	3	4	5
1	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях 1 категории: баранина, конина, крольча- тина	100,0
			мясо блочное без костей 1 категории: баранина, конина, крольча- тина	80,0
			конина 1 категории	104,0
			мясо птицы	100,0
			субпродукты 1-й категории печень, язык, сердце	116,0
			колбаса вареная	80,0
			консервы мясные	120,0
			рыба	150,0
2	Молоко цельное	100,0	кефир, айран	100,0
			молоко сгущенное стерилизованное	40,0
			сливки	20,0
			творог жирный	30,0
3	Сметана	100,0	сливки	133,0
			молоко	667,0
4	Творог	100,0	молоко	333,0
			сыр	40,0
			брынза	80,0
			сметана	50,0
			сливки	66,0
5	Сыр	100,0	масло коровье	50,0
			сметана	125,0
			творог	250,0
			брынза	200,0
			молоко	825,0
			яйца	3 шт.
6	Яйца	1 шт.	сыр	33,0
			сметана	40,0
			творог	80,0

7	Рыба обезглавленная	100,0	мясо	67,0
			сельдь соленая	100,0
			рыбное филе	70,0
			творог	168,0
			сыр	50,0
8	Фрукты	100,0	сок плодово-ягодный	100,0
			яблоки сушеные	20,0
			курага	8,0
			чернослив	17,0
			изюм	22,0
			арбуз	300,0
			дыня	200,0

**Набор продуктов
в детских оздоровительных объектах в день на одного ребенка**

Таблица 2

Наименование продуктов	Количество продуктов в граммах
1	2
молоко, кисломолочные продукты	500
творог полужирный	40
сметана	10
сыр	10
мясо	160
рыба	60
яйцо диетическое	1 шт.
хлеб ржаной	100
хлеб пшеничный (в том числе булочки)	250
мука пшеничная	10
макаронные изделия	20
крупы	45
бобовые	10
сахар и кондитерские изделия	70
мука картофельная	8
дрожжи хлебопекарные	2
масло сливочное	45
масло растительное	15
картофель	350
овощи свежие	400
фрукты свежие	100
сухофрукты	15
соки натуральные	200

чай	0,2
какао	1,2
соль	6
специи	1

**Масса порции (в граммах) для детей и подростков в зависимости от возраста
(в годах)**

Таблица 3

Прием пищи, блюдо	Масса порции	
	6-11 лет	12-18 лет
1	2	3
Завтрак		
Каша или овощное блюдо	300	300-400
Кофе (чай, какао)	200	200
Обед		
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	205-300
Мясо, котлета	80-150	150-180
Гарнир	100-150	150-180
Компот и другие напитки	200	200
Полдник		
Кефир	200	200
Печенье (выпечка)	40/100	40/100
Фрукты	100	100
Ужин		
Овощное блюдо, каша	300	400
Чай и другие напитки	200	200
Хлеб на день:		
Пшеничный	150	200
Ржаной	100	150

Приложение 4
**к Санитарным правилам «Санитарно-
эпидемиологические требования к детским
оздоровительным и санаторным объектам»**

Журнал «С» - витаминизации

Форма 1

Дата и час пригото- вления блюда	Наименова- ние блюда	Общее количество добавленно- го витамина	Содержание витамина С в одной порции	Подпись ответствен- ного лица
1	2	3	4	5

**Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и
полуфабрикатов**

Форма 2

Дата и час, поступле- ния продо- вольствен- ного сы- рья и пи- щевых продуктов)	На- име- но- ва- ние пи- ще- вых про- дук- тов	Количество по- ступившего про- дovolьственного сырья и пище- вых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер доку- мента, под- тверждаю- щего без- опасность принятого пищевого продукта	Результаты орга- нолептической оценки посту- пившего продо- вольственного сырья и пище- вых продуктов	Конечный срок реали- зации про- дovolь- ственного сырья и пи- щевых про- дуктов	Дата и час фактической реализации продovolь- ственного сы- рья и пище- вых продук- тов по дням	Ф.И.О. (отче- ство при на- личии) подпись ответ- ственно- го лица	При- ме- ча- ние *
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание:* Указываются факты списания, возврата продуктов.

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

Форма 3

Дата и час изготовле- ния блюда	Время снятия браке- ража	Наименование блюда, кулинар- ного изделия	Результаты органолептической оцен- ки и степени готовности блюда, ку- линарного изделия	Разрешение к реали- зации блюда, кули- нарного изделия	Подпись ответ- ственного лица	При- ме- ча- ние
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: в графе 7 указываются наименования готовой продукции, не
допущенных к реализации

Форма 4

Примечание: *запись: здоров, болен, отстранен от работы, санирован, отпуск, выходной

за _____ месяц _____ г.

Форма 5

№ п /п	Наименование продукта	Норма* продукта в граммах г (брутто) на 1 человека	Фактически выдано продуктов в брутто по дням (всего), г на одного человека / количество питающихся										Всего выда- но про- дук- тов в брутто на 1 чело- века за 10 дней	В сред- нем на 1 чело- века в день	От- кло- не- ние от нор- мы в % (+/-)
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	2	3	4										5	6	7

Приложение 5
**к Санитарным правилам «Санитарно-
эпидемиологические требования к детским
оздоровительным и санаторным объектам»**

**Оценка эффективности оздоровления детей в условиях детских
оздоровительных объектов**

1. Оценка эффективности оздоровления детей, проводится на основании сопоставления данных двух медицинских осмотров – в начале и в конце смены.

Анализируются следующие показатели:

- 1) физическое развитие ребенка;
- 2) функциональное состояние организма;
- 3) уровень физической подготовленности;
- 4) общей заболеваемости.

2. При оценке физического развития определяется соотношением массы тела к длине тела – индекс Кетле.

Норма индекса Кетле, свидетельствующая о гармоничности физического развития, составляет (в килограммах на квадратных метрах (далее – $\text{кг}/\text{м}^2$)):

- 1) 6 – 8 летних детей обоего пола – 16 (в $\text{кг}/\text{м}^2$);
- 2) 9 – 10 летних детей обоего пола – 17 (в $\text{кг}/\text{м}^2$);
- 3) для 11 летних детей обоего пола – 18 (в $\text{кг}/\text{м}^2$);
- 4) для 12 летних детей обоего пола – 19 (в $\text{кг}/\text{м}^2$);
- 5) 13 – 14 летних детей обоего пола – 20 (в $\text{кг}/\text{м}^2$);

6) увеличение индекса на две единицы свидетельствует об избыточности массы тела, снижение на две единицы – о дефиците.

3. Важными критериями оздоровительной эффективности в условиях детской оздоровительной организации являются увеличение функциональных (резервных) возможностей организма.

С этой целью проводится оценка функциональных проб сердечно-сосудистой, дыхательной систем и оценка физической работоспособности детей.

4. Функциональное состояние сердечно-сосудистой системы следует оценивать с помощью ортостатической пробы. Методика проведения: после трех минут лежания на спине определяется частота сердечных сокращений (по 10-ти секундным отрезкам) и артериальное давление (далее - АД). Затем обследуемый быстро встает и сразу повторяются измерения в положении стоя. При этом учащение пульса не более, чем на четыре удара в минуту, а прирост максимального АД на 10 миллиметров ртутного столба, считается нормальной реакцией и принимается за индекс, равный 100. В таблице 1 приводится оценка индексов ортостатической пробы.

Оценка индексов ортостатической пробы

Таблица 1

Учащение пульса в ударах в минуту	Изменение максимального артериального давления										
	увеличение						уменьшение				
	+10	+8	+6	+4	+2	0	-2	-4	-6	-8	-10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
0-4	100	95	90	85	80	75	70	65	50	55	55
5-8	95	90	85	80	75	70	65	60	55	50	45
9-12	90	85	80	75	70	65	60	55	50	45	40
13-16	85	80	75	70	65	60	55	50	45	40	35
17-20	80	75	70	65	60	55	50	45	40	35	30
21-24	75	70	65	60	55	50	45	40	35	30	25
25-28	70	65	60	55	50	45	40	35	30	25	20
29-32	65	60	55	50	45	40	35	30	25	20	15
33-36	60	55	50	45	40	35	30	25	20	15	10
37-40	55	50	45	40	35	30	25	20	15	10	5
41-44	50	45	40	35	30	25	20	15	10	5	0

Оптимальными индексами считаются 100 – 85, допустимыми 84 – 75 и худшими 74 – 60. Увеличение индекса в процессе динамического наблюдения свидетельствует о тренирующем влиянии двигательного режима в оздоровительной организации.

5. Функциональное состояние дыхательной системы оценивается с помощью пробы Генча (задержка дыхания на выдохе).

Проба Генча проводится следующим образом: испытуемый, сидя с зажимом на носу, делает свободный выдох через рот и сидит с закрытым ртом до

появления неприятных ощущений. Время задержки дыхания регистрируется секундомером. В таблице № 2 приведены средние значения данного показателя ($\pm$ ошибка средней) для детей разного возраста и пола.

Величина показателя задержки дыхания на выдохе у детей(в секунду)

Таблица 2

Возраст в годах	Мальчики	Девочки
1	2	3
7	$10 \pm 2,8$	$8,3 \pm 4,0$
8	$17 \pm 12,4$	$13,0 \pm 7,2$
9	$16,8 \pm 11,0$	$12,1 \pm 6,3$
10	$15,5 \pm 7,5$	$11,0 \pm 4,0$
11	$18,2 \pm 8,5$	$13,0 \pm 8,6$
12	$20,0 \pm 12,0$	$16,0 \pm 13,6$
13	$18,5 \pm 11,0$	$16,0 \pm 6,2$
14	$19,6 \pm 6,7$	$19,0 \pm 9,2$

Оздоровительный эффект пребывания детей в детских оздоровительных объектах проявляется в совершенствовании глубоких тканевых биохимических процессов – повышении устойчивости к гипоксии. Увеличение за время отдыха показателя задержки дыхания ребенком на 10% и более характеризуется как положительный сдвиг; снижение времени задержки дыхания на 10% характеризуется отрицательно и свидетельствует о снижении устойчивости к дефициту кислорода.

6. Физическую работоспособность детей рекомендуется оценивать по показателям мышечной силы и мышечной выносливости.

Мышечная сила у детей определяется с помощью динамометра. Измеряется сила мышц кисти кистевым динамометром сильнейшей правой (у левшей – левой) рукой, отведенной в сторону. Средние возрастно-половые стандарты мышечной силы кисти, представлены в таблице 3.

Мышечная сила рук у детей (килограмм)

Таблица 3

Возраст в годах	Правая рука (левая рука для левшей)	
	мальчики	девочки
1	2	3

8	$14,8 \pm 3,2$	$12,2 \pm 2,9$
9	$16,7 \pm 3,2$	$14,3 \pm 2,7$
10	$18,7 \pm 3,8$	$15,3 \pm 2,5$
11	$21,1 \pm 3,6$	$16,6 \pm 3,8$
12	$25,9 \pm 5,5$	$19,6 \pm 4,7$
13	$26,2 \pm 7,0$	$21,6 \pm 4,4$
14	$28,6 \pm 9,0$	$23,5 \pm 4,6$

1) Увеличение мышечной силы на 10% и более свидетельствуют о правильной постановке физического воспитания в детском оздоровительном объекте, об использовании упражнений силовой и скоростно-силовой направленности в системе оздоровительных мероприятий. Снижение мышечной силы на 10% в процессе динамического наблюдения свидетельствует об отрицательной динамике показателя;

2) определение мышечной выносливости производится также с помощью динамометра. Ребенок сжимает динамометр 5 раз с максимальным усилием с перерывом на отдых в 5-7 секунд и затем сравниваются первое и пятое показания динамометра. Показатель мышечной силы в среднем снижается на 10-15% в зависимости от состояния ребенка и ее исходной величины. Чем эта разница меньше, тем выше силовая выносливость. У выносливых детей, относящихся к типу «стайеров», показания динамометра в начале и конце измерений совпадают. Уменьшение разницы между этими измерениями от начала к концу оздоровительной смены свидетельствуют о развитии или повышении выносливости.

7. Важным показателем, свидетельствующем о росте функциональных возможностей ребенка, является положительная динамика физической подготовленности: улучшение результатов при беге на скорость (30 метров и 60 метров), при беге на выносливость (300 метров и 500 метров).

Динамика показателей эффективности оздоровления детей

Улучшение плюс (далее - «+»), «-» ухудшение минус (далее - «-»), «0» без изменений ноль (далее - «0»).

Итого: удельный вес детей с выраженным эффектом, со слабым оздоровительным эффектом, отсутствием оздоровительного эффекта.

Фамилия, имя ребенка	Физиче- ское разви- тие	Мышеч- ная сила	Вынос- ли- вость	Жизненная емкость лег- ких	Задержка дыхания	Ортостатисти- ческая проба	Физическая под- готовленность	Все- го + - 0
1	+	+	+	+	+	-	+	6+1-
2	+	+	+	+	+	-	-	5 +2 -

Утратил силу

Приложение 6
**к Санитарным правилам «Санитарно-
эпидемиологические требования к детским
оздоровительным и санаторным объектам»**

**Нормируемые физико-химические и токсикологические показатели
лечебных грязей естественных и подготовленных к процедурам**

Таблица

Показатель	иловых суль- фидных	тор- фя- ных	сапропе- левых	со- поч- ных
1	2	3	4	5
Влажность, %	25 – 75	50 – 85	60 – 90	40 – 80
Засоренность минеральными частицами размером 0,25 – 5 миллиметр (далее – мм), % на естественное вещество	<3,0	<2,0	<2,0	<3,0
Твердые минеральные включения размером более 5 мм	Отсутствуют			
Степень разложения (для торф, грязей), % на органическое вещество	Не ниже 40			
Сопротивление сдвигу, дин/см ²	1500-4000	1500- 4000	1000-2000	1500- 2500
Токсичные вещества				
Техногенные радионуклиды (Cs137, зараженных Sr90), беккерель/килограмм (Бк /кг)	в соответствии с нормами радиационной без- опасности			
Тяжелые металлы (Hg, Pb, Zn, Cu, Cd), миллиграмм/килограмм (далее – мг/кг)	не более местного природного фона почв			
Пестициды, мг/кг	не более норм, установленных для местных почв			

Приложение 7
к Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к детским оздоровительным и санаторным объектам»

Нормируемые микробиологические показатели лечебных грязей
естественных и подготовленных к процедурам

Таблица

Типы грязей	Общее микробное число (ОМЧ), не более	Колититр бактерий групп кишечной палочки (БГКП)	Титр эшерихия коли (лактозоноложительные)	Титр клостридия перфрингенс	Патогенная кокковая микрофлора, синегнойная палочка в 10 грамм
1	2	3	4	5	6
Сапропелевые и сопочные грязи	1×10^6 5×10^5	1 и выше	30 и выше	0,1 и выше	отсутствие
Иловые средне- и слабоминерализованные и торфяные с рН менее 3,6	5×10^5	10 и выше	30 и выше	0,1 и выше	отсутствие
Иловые сульфидные сильно-минерализованные и торфяные с рН менее 3,6	5×10^5	30 и выше	50 и выше	0,1 и выше	отсутствие

Примечание: микробиологические показатели грязи:

- 1) общее количество микроорганизмов в 1 грамме – показатель интенсивности загрязнения грязи органическими веществами;
- 2) коли-титр, или содержание бактерии групп кишечной палочки (БГКП) – объем грязи, в котором обнаруживаются бактерии группы кишечных палочек;
- 3) титр *Escherichia coli* (эшерихия коли) – объем грязи, в котором обнаруживается *Escherichia coli* как показатель свежего фекального загрязнения;
- 4) титр *Clostridium perfringens* (клостридия перфрингенс) – объем грязи, в котором обнаруживается *Clostridium perfringens* (клостридия перфрингенс), как свидетельство фекального загрязнения той или иной степени давности;
- 5) содержание патогенной кокковой микрофлоры (стафилококков, стрептококков), *Pseudomonas aeruginosa* (синегнойная палочка) в определенном объеме грязи – как микроорганизмы, вызывающие тяжелые поражения кожи, пищевые отравления и заболевания (столбняк).

Приложение 8
к Санитарным правилам «Санитарно-
эпидемиологические требования к детским
оздоровительным и санаторным объектам»

**Санитарно-эпидемиологические требования к объектам санаторно-
курортного назначения, домов отдыха на период введения ограничительных
мероприятий, в том числе карантина**

Сноска. Санитарные правила дополнены приложением 8 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

1. В целях обеспечения усиленного противоэпидемического режима на объектах санаторно-курортного назначения, домах отдыха:

1) строго соблюдаются профилактические мероприятия на время по COVID-19;

2) персонал максимально переводится на дистанционную форму работы и максимально сокращается рабочий день в зависимости от производственной необходимости;

3) заполнение корпусов санаторно-курортных организаций не превышают проектную мощность;

4) проводится контроль температуры тела посетителей на входе (ресепшин, пункт охраны);

5) максимально создаются условия для безналичного расчета за произведенные/полученные услуги (карты, приложение на телефоне), оказание процедур осуществляется по записи без создания очередей;

6) в местах наибольшего скопления людей, перед ресепшин, где наблюдается интенсивность передвижения, путем нанесения сигнальной разметки на полу или по средством ограничительных стоек определяются зоны социального дистанцирования. Устанавливать диваны, стулья на расстоянии от 1,5 метров между собой в гостевых зонах;

7) проведение 1 раз в неделю «санитарного» дня;

8) назначается лицо, ответственное за соблюдение санитарно-эпидемиологических требований (измерение температуры, инструктаж персонала, своевременная смена средств индивидуальной защиты, отслеживание необходимого запаса дезинфицирующих, моющих и антисептических средств, ведение журнала проведения инструктажа, утилизацией масок, респираторов, салфеток, обработкой оборудования и инвентаря, уборкой помещений);

9) при наличии у учреждения собственного транспорта, на котором проводится оказание транспортных услуг отдыхающим (трансфер, проведение экскурсий и др.). При этом водители снабжаются антисептиком для обработки рук и средствами защиты (спецодежда, маски и перчатки, маска для лица) с обязательной их сменой с требуемой частотой, а также проведение дезинфекции салона автотранспорта перед каждым рейсом с последующим проветриванием;

10) после выезда каждого посетителя/клиента проводить генеральную уборку комнат с применением дезинфицирующих средств;

11) предусматривается изолятор для лиц с подозрением на COVID 19 (за исключением гостевых домов).

2. При организация питания соблюдаются следующие требования:

1) Приём пищи персоналом на рабочих местах не осуществляется. Прием пищи осуществляется в специально отведенной комнате – комнате приема пищи. При отсутствии комнаты приёма пищи, предусматривается выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств;

2) в случаях организации питания по типу «шведский стол» расстановку блюд на шведской линии осуществляют с соблюдением принципа социального дистанцирования, включая использование системы информирования отдыхающих во всех местах общего пользования, а также нанесением сигнальной разметки на полу. Аналогичные требования предъявляются к организации питания по принципу линии раздачи;

3) организация питания отдыхающих и туристов в столовых осуществляется при соблюдении дистанцирования между столами не менее 1 метра и рассадку не более 1 человек за 1 стол (за исключением случаев, когда прибывшие на отдых и оздоровление являются членами одной семьи либо проживают в 1 номере), и условий, исключающих скопление постояльцев.

3. Персонал объектов санаторно-курортного назначения, домов отдыха обеспечивает соблюдение требований к:

- 1) обязательному ношению медицинских масок в закрытых помещениях;
- 2) соблюдение социального дистанцирования;

4. Служба внутренней безопасности обеспечивает безопасность персонала, принимая следующие меры предосторожности:

- 1) использование персоналом санитайзеров на входе и выходе из здания;
- 2) контролируют соблюдения социального дистанцирования между людьми внутри здания;
- 3) в здание персонал без средств индивидуальной защиты (без медицинских масок) не заходят;
- 4) проводят измерение температуры персонала при входе в здание, не пропускают в здание персонал с высокой температурой и признаками ОРВИ. В случае выявления или появления симптомов информируют администрацию.

5. Руководители подразделений обеспечивают:

- 1) условия, при которых персонал в одном помещении будут соблюдать социальное дистанцирование; на территории санаторно-курортных учреждений обеспечивается возможность приобретения отдыхающими средств индивидуальной защиты;
- 2) бесперебойную работу вентиляционных систем и систем кондиционирования воздуха с проведением профилактического осмотра (включая замену фильтров, дезинфекцию воздуховодов), соблюдение режима проветривания.
- 3) ежедневный мониторинг выхода персонала на работу с выяснением причины отсутствия, уделять особое внимание заболеваниям ОРВИ, гриппом и другим вирусными заболеваниями с регистрацией на бумажном или электронном носителе;
- 4) изолирование до приезда бригады скорой медицинской помощи персонала с высокой температурой и признаками ОРВИ;

5) условия для соблюдения личной гигиены персонала (функционирование санитарных узлов, обеспечение моющими средствами, санитайзерами, бумажными полотенцами);

б) неснижаемый запас одноразовых медицинских масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 2 часа) или многоразовых защитных масок (с последующей стиркой и термической обработкой перед следующим применением), а также одноразовыми или многоразовыми перчатками (подлежащих замене не реже 2 раз в смену и при нарушении целостности), дезинфицирующими салфетками или кожными антисептиками для обработки рук. Исключить повторное использование одноразовых масок. Сбор использованных средств индивидуальной защиты (далее – СИЗ) проводить в пакеты в специально отведённых местах для вывоза, в дальнейшем утилизировать как твердые бытовые отходы;

7) проведение инструктажа среди работников:

о плане реагирования в случае, если по прибытии или во время пребывания у гостей будут наблюдаться любые признаки заболевания (кашель, слабость, высокая температура).

о необходимости соблюдения правил личной/производственной гигиены и контроля за их неукоснительным соблюдением;

8) установку кожных антисептиков для обработки рук, размещение памятки по профилактике коронавирусной инфекции;

9) неснижаемый запас дезинфицирующих средств, исходя из расчетной потребности, площади и кратности обработки.

6. Начальник службы номерного фонда обеспечивает:

1) проведение ежедневной влажной уборки и дезинфекции помещений не менее 1 раз в день с применением моющих и дезинфицирующих средств с обязательной обработкой мобильных телефонов персонала, гаджетов, компьютерной техники, ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотники кресел), мебели, раковин для мытья рук, подоконников, дверных проемов, включателей и розеток, кнопок лифтов. Влажная уборка коврового покрытия выполняется ковромоечными машинами с моющими химическими средствами, после которой проводится орошение чистой поверхности ковра. Для

дезинфекции применять средства, обладающие противовирусной эффективностью (согласно методическим указаниям или инструкции), прошедшие государственную регистрацию в установленном порядке при строгом соблюдении прилагаемой к ним инструкции;

2) использование сухой уборки стен и потолков в номерах с бумажными обоями вместо влажной уборки и дезинфекции, после которой проводится обработка оборудованием для обеззараживания воздуха, разрешенного к применению в присутствии людей, в соответствии с инструкцией по их использованию;

3) использование отдельной ветоши для мытья и обработки помещений и отдельных видов оборудования (столы, панели, двери, окна, пол);

4) приготовление рабочих растворов дезинфицирующих средств в специально отведенном месте, хранить в таре (упаковке) поставщика с указанием наименования средства, его назначения, срока годности на этикетке. Тарная этикетка сохраняется в течение всего периода хранения (использования) дезинфицирующего средства;

5) проведение дезинфекции с использованием средств индивидуальной защиты: униформа, перчатки, медицинская маска;

6) допуск лиц к работе с дезинфицирующими средствами, не имеющих противопоказаний по состоянию здоровья;

7) проветривание не реже 2-х раз в день в течение 15-ти минут;

7. В целях обеспечения усиленного противоэпидемического режима в гостевых домах администрация обеспечивает:

1) ношение персоналом средств индивидуальной защиты (масок);

2) ежедневное измерение температуры персонала с регистрацией на бумажном или электронном носителе. Не приступают к работе персонал с высокой температурой и признаками ОРВИ.

3) проведение ежедневной влажной уборки и дезинфекции помещений не менее 2 раз в день с применением моющих и дезинфицирующих средств с обязательной обработкой мобильных телефонов персонала, гаджетов, компьютерной техники, ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотники кресел), мебели, раковин для мытья рук, подоконников, дверных

проемов, включателей и розеток. Для дезинфекции применять средства, обладающие противовирусной эффективностью (согласно методическим указаниям или инструкции), прошедшие государственную регистрацию в установленном порядке при строгом соблюдении прилагаемой к ним инструкции;

4) использование отдельной ветоши мытья и обработки помещений и отдельных видов оборудования (столы, панели, двери, окна, пол);

5) приготовления рабочих растворов дезинфицирующих средств в специально отведенном месте, хранить в таре (упаковке) поставщика с указанием наименования средства, его назначения, срока годности на этикетке;

6) проведение дезинфекции с использованием средств индивидуальной защиты: униформа, перчатки, маска;

7) допуск к работе с дезинфицирующими средствами лиц, не имеющих противопоказаний по состоянию здоровья;

8) неснижаемый запас одноразовых медицинских масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 2 часа) или многоразовых защитных масок (с последующей стиркой и термической обработкой перед следующим применением), а также одноразовыми или многоразовыми перчатками (подлежащих замене не реже 2 раз в смену и при нарушении целостности), дезинфицирующими салфетками или кожными антисептиками для обработки рук. Исключить повторное использование одноразовых масок. Сбор использованных СИЗ проводить в пакеты в специально отведённых местах для вывоза, в дальнейшем утилизировать как твердые бытовые отходы;

9) установку на видных местах кожных антисептиков для обработки рук, памятки по профилактике коронавирусной инфекции;

10) неснижаемый запас дезинфицирующих средств, исходя из расчетной потребности, площади и кратности обработки;

11) периодическое обучение персонала для повышения личной гигиены и реализации необходимых мер и плана действий при COVID-19.

Приложение 9
к Санитарным правилам «Санитарно-
эпидемиологические требования к детским
оздоровительным и санаторным объектам»

**Санитарно-эпидемиологические требования к деятельности детских
оздоровительных лагерей (пришкольных, загородных), независимо от форм
собственности на период введения ограничительных мероприятий, в том
числе карантина**

Сноска. Санитарные правила дополнены приложением 9 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

1. Ежедневно до начала работы проводится опрос персонала детского оздоровительного лагеря (далее – лагерь) на наличие симптомов респираторных заболеваний, в том числе у членов семьи, наличие контакта с приехавшими из-за рубежа, с бесконтактной термометрией.
2. Персонал с симптомами ОРВИ и гриппа, а также с симптомами, не исключаящими COVID-19 (сухой кашель, повышенная температура, затруднение дыхания, одышка) изолируется до приезда скорой помощи.
3. Допуск к работе персонала осуществляется после лабораторного исследования на коронавирусную инфекцию, проведенного не позднее чем за 72 часа до начала работы лагеря. Списки и графики обследования составляются администрацией лагеря совместно с органами санитарно-эпидемиологической службы.
4. Во время заезда в лагерь проводится термометрия каждого ребенка и сопровождающих взрослых бесконтактными термометрами с оформлением результатов в журналах.
5. На территорию лагеря вход посторонних лиц и заезд автотранспорта не осуществляется. Въезд на территорию лагеря автотранспорта осуществляется через оборудованную специальную площадку (дезбарьер).
6. До размещения товаров в складские помещения, проводится протирание их наружной поверхности упаковки дезинфицирующими средствами.

7. Персонал участвующий в приеме детей, приеме-передаче пищевых продуктов и товаров находится в средствах индивидуальной защиты (маски, перчатки).

8. Открытие пришкольных лагерей и объектов дополнительного образования проводится на территориях благополучных по короновирусной инфекции с обеспечением требований санитарных правил и санитарно-противоэпидемиологических требований в период карантина.

9. До начала каждой смены проводится генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств.

10. При входе в здания и перед входом в столовую и санитарные узлы устанавливаются дозаторы с кожными антисептиками для обработки рук.

11. Администрация лагеря обеспечивает:

1) контроль за организацией питьевого режима, обеспеченности одноразовой посудой и проведением обработки кулеров и дозаторов;

2) определяет лицо, ответственное за соблюдение санитарно-эпидемиологических требований (измерение температуры, инструктаж персонала, своевременная смена средств индивидуальной защиты, отслеживание необходимого запаса дезинфицирующих, моющих и антисептических средств, ведение журнала проведения инструктажа, утилизацией масок, респираторов, салфеток, обработкой оборудования и инвентаря, уборкой помещений);

3) проведение ежедневной влажной уборки и дезинфекции помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств с обязательной обработкой контактных поверхностей, ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев, мебели, раковин для мытья рук, подоконников, дверных проемов, выключателей и розеток;

5) незамедлительную изоляцию детей с симптомами респираторных заболеваний и с повышенной температурой до приезда законных представителей (родители, опекуны) или приезда бригады «скорой помощи» в изоляторе или специально выделенном помещении;

6) неснижаемый запас дезинфицирующих средств, исходя из расчетной потребности, площади и кратности обработки;

7) бесперебойная работа вентиляционных систем и систем кондиционирования воздуха с проведением профилактического осмотра (включая замену фильтров, дезинфекцию воздуховодов), соблюдение режима проветривания;

8) работу по гигиеническому воспитанию, информированию о необходимости соблюдения правил личной гигиены, соблюдения мер профилактики, социального дистанцирования.

12. Сквозное проветривание помещений проводится в отсутствие детей.

13. Один раз в сутки (в утренние или вечерние часы) проводится дезинфекция открытых пространств.

14. Дезинфекции подлежат беседки, скамейки, игровые площадки, площадки у входов, наружные двери, контактные оградительные конструкции, поручни, урны.

15. Для дезинфекции применяются средства, обладающие противовирусной эффективностью (согласно методическим указаниям или инструкции).

16. В целях недопущения завоза инфекции в лагерь:

1) перемещение персонала (в том числе работа по совместительству) за пределы лагеря в период работы смены не осуществляется;

2) осуществляется одномоментный заезд всех детей в лагерь (в один день), а также одномоментный выезд с перерывом между сменами не менее 2-х дней (для проведения заключительной дезинфекции);

3) прием детей после дня заезда и временный выезд детей во время смены не осуществляется;

4) наполняемость групп не превышает более 50 % от проектной мощности;

5) наличие на каждого ребенка при заезде документов о состоянии здоровья (форма 086/у) и справки об отсутствии контакта с инфекционными заболеваниями, в том числе по COVID-19;

6) обеспечивается круглосуточное нахождение медицинских работников (врач и (или) медицинская сестра), из расчета количества детей;

7) предусматривается изолятор для лиц с подозрением на COVID 19.

17. При наличии в лагере пляжа расстановка пляжного оборудования (шезлонги, ногомойки, кулеры для воды и др.) проводится с учетом социального дистанцирования, по возможности нанесения сигнальной разметки, с указанием на входе информации о необходимости соблюдения социального дистанцирования.

18. Автотранспорт для перевозки детей подлежит дезинфекции салона (до посадки) с последующим проветриванием. Проводится предрейсовый осмотр водителей с обязательной термометрией и оформлением результатов в путевом листе, водители и сопровождающие лица находятся в маске и перчатках. Водители обеспечиваются средствами защиты (маски, перчатки, антисептики).

19. При транспортировке детей другими видами транспорта (железнодорожный, авиа) обеспечить максимальную изоляцию организованных групп от контактов с посторонними лицами, осуществлять доставку по заранее подготовленным маршрутам.

20. Приём пищи сотрудников на рабочих местах не осуществляется, пища принимается только в специально отведенной комнате – комнате приема пищи, оборудованную раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств;

21. Прием пищи детьми в комнатах не осуществляется.

22. Организация питания детей в столовых осуществляется при соблюдении дистанцирования между столами не менее 1 метра.

23. Режим работы и организации досуга детей осуществляется при условиях максимальной изоляции отрядов (кружки, занятия по интересам).