

Сборник методических материалов по открытию и функционированию детских оздоровительных учреждений всех типов на территории Челябинской области в сезон 2019 года

Общие требования

Открытие оздоровительных учреждений осуществляется при условии соответствия их требованиям санитарных правил.

Продолжительность смен в загородных лагерях должна составлять 21-24 дня. Возможна организация смен в загородных лагерях (20 и менее дней) в случае профильных смен. В городских лагерях продолжительность смены в летний период 21– 18 дней, в палаточных непередвижных лагерях 5 - 21 день. Продолжительность смен в осенний, зимний, весенний период составляет 5-7 дней.

К работе в оздоровительные учреждения допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке и привитые в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

Гигиеническое обучение проводится при приеме на работу и далее 1 раз в год для сотрудников пищеблока.

Каждая смена комплектуется одновременно всеми детьми, при наличии медицинских документов установленного образца и справки об отсутствии контактов с инфекционными больными.

Собственный источник водоснабжения должен отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к источникам водоснабжения для питьевого назначения **и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение.**

Юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с эксплуатацией детских лагерей, должны в срок не позднее, чем за 2 месяца до открытия оздоровительного сезона, поставить в известность органы, осуществляющие функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, о планируемых сроках открытия лагерей, режиме функционирования (датах начала и окончания смен), планируемом количестве детей в каждой смене, сроках проведения дератизационных, дезинсекционных мероприятий, и проведения акарицидных обработок (палаточных лагерей – не менее чем за 1 месяц).

Руководитель учреждения отдыха и оздоровления является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения требований санитарного законодательства и законодательства в области технического регулирования, в том числе обеспечивает:

- наличие всех нормативных документов и доведение их содержания до работников учреждения;
- выполнение требований санитарного законодательства всеми сотрудниками учреждения;
- необходимые условия для выполнения требований;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками предварительных и (или) периодических медицинских обследований;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дератизации, дезинсекции и акарицидной (по показаниям) обработок;
- исправную работу всех систем жизнеобеспечения учреждения, в том числе технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

При работе необходимо пользоваться следующими документами:

- СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» с изменениями и дополнениями;

- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
- СанПиН 2.4.4.3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа»;
- СанПиН 2.4.1.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха».
- СП 2.5.3157-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей»;
- СанПиН 2.1.5.980-00 «Гигиенические требования к охране поверхностных вод»;
- СанПиН 2.1.4.1110-02 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения»;
- СП 2.1.5.1059-01 «Гигиенические требования к охране подземных вод от загрязнения»;
- ГОСТ 17.1.5.02-80 «Гигиенические требования к зонам рекреации водных объектов»;
- Предписание главного государственного санитарного врача по Челябинской области № 1 от 13.03.2019 г. «О дополнительных мероприятиях по профилактике клещевых инфекций в Челябинской области в сезон 2019 года»;
- Действующими Техническими регламентами Таможенного союза.

В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем энерго и водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, случаях групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, руководитель оздоровительного учреждения обязан в течение первых двух часов информировать Управление Роспотребнадзора по Челябинской области или его территориальный отдел.

Перечень документации, необходимой для открытия ДОО с дневным пребыванием детей

1. Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии зданий, помещений для организации отдыха, действительно в течение года с момента регистрации.
2. Копия Приказа об организации оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей, с указанием сроков работы каждой смены и ответственных лиц за работу учреждения.
3. Утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников.
4. Личные медицинские книжки сотрудников согласно списочному составу (с данными о прохождении медицинского осмотра, флюорографии, профилактических прививках, гигиенического обучения).
5. Примерное меню (10 дневное, 2-х недельное – для учреждений отдыха, работающих в летний период; 7- дневное примерное меню – для лагерей, работающих в осенние, зимние, весенние каникулы), утвержденное директором лагеря, утвержденное организатором питания и начальником (директором) учреждения.
6. Режим дня.
7. Результаты исследования лабораторно-инструментального контроля воды бассейна (при наличии бассейна в учреждении).
8. Программа производственного контроля, в том числе по организации питания.

Подтверждением соответствия (несоответствия) санитарным требованиям учреждения является экспертное заключение, выданное специалистами – экспертами ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Челябинской области», либо другой экспертной организацией, имеющей лицензию на проведение данных видов услуг, и (или) акт обследования, выданный по результатам проверки Управлением Роспотребнадзора и территориальными отделами.

Перечень документации, необходимой перед открытием учреждений загородного типа

1. Акт по результатам проведения мероприятий по контролю (надзору) и выполнению предписания (экспертное заключение).

2. Результаты (протоколы) исследования воды из водоисточника, резервуара и разводящей системы, соответствующие требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству питьевой воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

3. Акт приемки водоема для купания соответствующими организациями. Протоколы исследования воды водоемов, используемых для купания.

4. Документ, подтверждающий соответствие поверхностного водоема для купания детей, требованиям санитарных правил (санитарно-эпидемиологическое заключение).

5. Примерное меню, утвержденное руководителем оздоровительного учреждения (2-х недельное – для загородных стационарных учреждений отдыха, работающих в летний период; 5-10 дневное – для палаточных лагерей; 7- дневное примерное меню для всех типов лагерей, работающих в осенние, зимние, весенние каникулы).

6. Списки поставщиков, продуктов питания.

7. Справка/акт об исправности технологического, холодильного оборудования пищеблока и вентиляционной системы.

8. Приказы о назначении лиц, ответственных в ДООУ за:
- водоснабжение и обеспечение питьевого режима;
- доставку и реализацию скоропортящейся и особоскоропортящейся продукции.

9. Справки (акты выполненных работ):
- о проведении дератизационных мероприятий территории и контроле эффективности обработки;
- о проведении акарицидной обработки территории и контроле эффективности обработки;
- о проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий помещений;
- о проведении химической чистки постельных принадлежностей (одеял, матрацев, подушек, спальных мешков) - при наличии.

10. Список сотрудников с данными о состоянии здоровья, прививками против кори, дифтерии, клещевого энцефалита, коревой краснухи, дизентерии, ВГВ, профессиональном гигиеническом обучении и аттестации и сведения об отсутствии контактов с инфекционными заболеваниями, заверенные руководителем ДООУ и печатью.

11. Личные медицинские книжки сотрудников установленного образца согласно списочному составу (с данными о прохождении медицинского осмотра, флюорографии, профилактических прививках, гигиенического обучения).

12. Договор на медицинское обслуживание детей ДООУ с медучреждением.

13. Договор на организацию централизованной стирки постельного белья в иных прачечных (при отсутствии прачечной в учреждении).

14. Программа производственного контроля

Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии зданий, помещений, сооружений действующим санитарным правилам для всех типов лагерей, выдается за 5 дней до заезда детей.

Перечень медицинских обследований и профилактических прививок работников детских и подростковых оздоровительных организаций

	Для работников сезонных ДОУ всех типов	Для работников круглогодичных ДОУ всех типов
Осмотр терапевтом	При поступлении, затем 1 раз в год	При поступлении, затем 1 раз в год
Осмотр врача-психиатра	При поступлении, затем 1 раз в год	При поступлении, затем 1 раз в год
Осмотр врача-нарколога	При поступлении, затем 1 раз в год	При поступлении, затем 1 раз в год
Рентгенография грудной клетки	Один раз в год	Один раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении	При поступлении и в дальнейшем 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении	При поступлении и в дальнейшем 1 раз в год
Исследование мазка на гонорею	При поступлении	При поступлении и в дальнейшем 1 раз в год
Исследование на возбудителей ОКИ	При поступлении и по эпидпоказаниям	При поступлении и по эпидпоказаниям
Исследование на гельминтозы	При поступлении, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям	При поступлении, в дальнейшем 1 раз в год и по эпидпоказаниям
Серологическое исследование крови на брюшной тиф и паратифы	При поступлении, в дальнейшем - по эпидпоказаниям	При поступлении, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Гигиеническое обучение и аттестация	При поступлении	1 раз в 2 года
Прививки		
Дифтерии	Взрослым от 18 лет каждые 10 лет с момента последней ревакцинации	Взрослым от 18 лет каждые 10 лет с момента последней ревакцинации
Клещ энцефалита	Для работников загородных ДОУ	Для работников загородных ДОУ
Кори	В возрасте до 35 лет (не привитым ранее, не имеющим сведений о прививках против кори и не болевшим корью) 2-хкратно с интервалом не менее 3 месяцев между прививками	В возрасте до 35 лет (не привитым ранее, не имеющим сведений о прививках против кори и не болевшим корью) 2-хкратно с интервалом не менее 3 месяцев между прививками
Дизентерии	Для работников пищеблоков с кратностью 1 раз в год	Для работников пищеблоков с кратностью 1 раз в год
Брюшного тифа	Лицам, обслуживающим канализационные сети и сооружения. Ревакцинация – каждые 2 года	Лицам, обслуживающим канализационные сети и сооружения. Ревакцинация – каждые 2 года
Вирусного гепатита А	Для работников, обслуживающих водопроводные и канализационные сооружения (оборудование и сети) в загородных ДОУ	Для работников, обслуживающих водопроводные и канализационные сооружения (оборудование и сети)
Краснуха	Девушкам от 18 до 25 лет не болевшим, не привитым	Девушкам от 18 до 25 лет не болевшим, не привитым
Вирусный гепатит В	Лицам до 55 лет не привитым ранее	Лицам до 55 лет не привитым ранее

При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

Участие врача-терапевта, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра является обязательным для всех категорий обследуемых.

При зачислении сотрудников в оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей по специальности, если их работа не прерывалась, учитываются данные имеющихся медицинских обследований занесенных в медицинскую книжку, если с момента их прохождения не прошел установленный срок.

Вакцинацию рекомендуется проводить не менее чем за 2 недели до начала работы. Срок годности результатов лабораторных исследований – 2 недели.

!!! При зачислении сотрудников в оздоровительные учреждения по специальности, если их работа не прерывалась, учитываются данные имеющихся медицинских обследований, занесенных в медицинскую книжку, если с момента их прохождения не прошел установленный срок.

Обязательное проведение обследований сотрудников пищеблоков всех типов ДОУ на кишечные вирусы.

Перечень документации, подтверждающей состояние здоровья обслуживающего персонала ДОУ

1. Списки сотрудников установленной формы, заверенные руководителем ДОУ и печатью.
2. Личная медицинская книжка установленного образца с отметками:
 - результатов и сроков прохождения медицинских освидетельствований;
 - прививок с указанием сроков их проведения;
 - даты проведения гигиенического обучения и аттестации сотрудников;
 - об отсутствии контактов с инфекционными заболеваниями по месту жительства лиц;

Медицинские документы о состоянии здоровья детей

Списки детей составляются на каждую смену на основании следующих документов

1. Медицинская обменная справка (карта) на школьника, отъезжающего в загородный детский оздоровительный лагерь (ф. №079/у). **В лагерь при школах готовится общий список и заверяется медработником школы и ставится отметка о неконтакте.**

2. Справка об отсутствии контактов с инфекционным больным, выданная по месту жительства в ЛПУ для детей, которые выезжают отдыхать в загородную зону. Указанная справка действительна не позднее 3 дней с момента ее выдачи.

3. При организации туристических походов или других видов отдыха и оздоровления, связанных с выходом детей в лес: списки детей с указанием даты проведения прививок против клещевого энцефалита (двукратно) и серии вакцины.

4. Для детей, выезжающих за пределы области, при организации туристических походов или других видов отдыха и оздоровления оформляется медицинская обменная справка (карта) на школьника по (ф. №079/у) с указанием прививочного анамнеза. Справка действительна в течение 3-х дней, выданная по месту жительства в ЛПУ.

Требования к организации перевозок автомобильным транспортом организованных групп детей

Юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, организаторам детских коллективных поездок на отдых и оздоровление, соревнования, фестивали, слеты, экскурсии и т.д. осуществляющим перевозки детей и подростков к местам отдыха и оздоровления автомобильным транспортом необходимо обеспечить перевозку детей и подростков в соответствии с "Методическими рекомендациями по обеспечению санитарно-

эпидемиологического благополучия и безопасности дорожного движения при перевозках организованных групп детей автомобильным транспортом по Челябинской области", утвержденными Приказом Управления Роспотребнадзора по Челябинской области от 29.03.2007г. № 114.

Требования к организации перевозок ЖД транспортом организованных групп детей на отдых и оздоровление, соревнования, фестивали, слеты, экскурсии и т.д.

Юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, туристическим организациям, организаторам детских коллективных поездок на отдых и оздоровление, соревнования, фестивали, слеты, экскурсии и т.д., осуществляющим перевозки детей и подростков железнодорожным транспортом, необходимо обеспечить перевозку детей и подростков в соответствии с санитарными правилами СП 2.5.3157-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей».

Организаторы детских коллективных поездок должны направить информацию не менее чем за 3 суток до отправления, о перевозках организованных детских групп по установленной форме , документы подтверждающие готовность принимающей стороны к приему организованных групп детей (копии санитарно-эпидемиологический заключений):

- в территориальные отделы Управления Роспотребнадзора по Челябинской области в городах и районах

- в Южно-Уральский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту.

Информация о выезде железнодорожным транспортом организованных детских коллективов

в оздоровительные учреждения, соревнования, фестивали, слеты, экскурсии и т.д.

N п/п	Исходные данные	Подлежит заполнению
1.	Организатор отдыха (учреждение, фирма, фонд, организация и др.)	
2.	Юридический адрес организатора отдыха детей	
3.	Дата выезда	
4.	Станция отправления	
5.	Поезд N	
6.	Вид вагона (межобластной спальный, купейный, мягкий)	
7.	Количество детей	
8.	Количество сопровождающих	
9.	Наличие медицинского сопровождения (кол-во врачей, средних медработников)	
10.	Станция назначения	
11.	Наименование и адрес конечного пункта назначения (детское оздоровительное учреждение, образовательная организация, место проведения)	
12.	Планируемый тип питания в пути следования (вагон-ресторан, сухой паек)	
13	Наличие у руководителя группы списков детей и сопровождающих с указанием данных медицинских осмотров	
14	Дата выезда с отдыха, прибытие	

Руководитель учреждения
(фирмы, фонда, организации),
организующего отдых _____

М.п.

Организаторы формируют группы детей с сопровождающими лицами из расчета 1 сопровождающий на 8-12 детей.

При нахождении в пути следования более 12 часов организованной группы детей в количестве свыше 30 человек организатором поездки обеспечивается сопровождение организованной группы детей медицинским работником или сопровождающими лицами, прошедшими подготовку по оказанию первой помощи в установленном порядке.

Все сопровождающие лица должны иметь справку о состоянии здоровья или медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских обследований, отметкой о прохождении гигиенической подготовки.

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 дня до начала поездки.

Посадка в пассажирский состав больных детей не допускается. При выявлении до выезда, во время посадки в поезд или в пути следования ребенка с признаками заболевания в острой форме, данный ребенок должен быть госпитализирован.

При нахождении в пути свыше одних суток организуется полноценное горячее питание детей (супы, гарниры, мясные или рыбные блюда) в вагонах-ресторанах пассажирских поездов или в пассажирских вагонах. Интервалы между приемами пищи должны быть не более 4 часов в дневное время суток.

При нахождении в пути меньше одних суток - организация питания детей осуществляется с учетом примерного перечня продуктов питания, определенного в санитарных правилах т.е. сухим пайком.

В случае выявления инфекционного больного или подозрения на возникновение инфекционных заболеваний или пищевых отравлений руководителем группы (медицинским работником) совместно с проводником вагона необходимо изолировать заболевших детей и немедленно проинформировать начальника поезда для сообщения об этом в ближайший по маршруту следования медицинский пункт вокзала и орган Роспотребнадзора. На территории Челябинской области - Южно-Уральский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту (8 (351) 268-30-65, 268-40-68, 268-20-16).

Обращаем внимание на то, что организаторам детских коллективных поездок необходимо заранее решить вопрос доставки детских групп от вокзала к месту назначения!

Требования к организации купания детей

Территория, предназначенная для отдыха и купания детей (пляж), должна быть тщательно отнивирирована, очищена от мусора и камней, а также удалена от мест сброса сточных вод, стойбищ и водопоя скота и других источников загрязнения или располагаться выше указанных источников загрязнения на расстоянии не менее 500 метров.

Запрещается размещать пляжи в границах 1-го пояса зоны санитарной охраны источников хозяйственно-питьевого водоснабжения.

В местах, отводимых для купания на водоеме, не должно быть выходов грунтовых вод с низкой температурой, резко выраженных и быстрых водоворотов, воронок и больших волн. Дно водоема должно быть свободным от тины, водорослей, коряг, острых камней и т.п.

Максимальная глубина открытых водоемов в местах купания детей должна составлять от 0,7 до 1,3 м. Граница поверхности воды, предназначенной для купания, обозначается яркими, хорошо видимыми плавучими сигналами.

На территории пляжа следует исключить возможность неблагоприятных и опасных природных процессов - оползней, селей, лавин, обвалов.

Пляж и берег у места купания должны быть отлогими, без обрывов и ям. Пляж должен иметь хорошо инсолируемые площадки, защищенные от ветра. Не допускается устройство пляжей на глинистых участках. Минимальная площадь пляжа на одно место должна быть 4 м.

На берегу следует оборудовать навесы от солнца, установить окрашенные топчаны и скамейки, душевые кабины (1 на 40 человек), кабины для переодевания (1 на 50 человек), уборные (1 на 75 человек). При отсутствии канализации необходимо предусмотреть водонепроницаемый выгреб или установку биотуалетов.

Пляжи следует оборудовать игровыми устройствами соответственно возрасту детей.

На пляжах должен быть предусмотрен пункт медицинской помощи и спасательной службы. В бассейне - обязательно наличие медицинского персонала.

Перед началом купального сезона дважды с интервалом в неделю проводят исследования воды по санитарно-химическим и микробиологическим показателям, которые должны отвечать требованиям санитарных норм и правил.

В период купального сезона анализ воды проводится не реже 2 раз в месяц (проба отбирается не менее чем в двух точках).

Использование водного объекта в целях купания допускается только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения и акта приемки водоема для купания соответствующими организациями, основанием является ФЗ № 52 ст. 18 п.3.

Купание проводится ежедневно в первую половину дня. В жаркие дни разрешается повторное купание во второй половине дня. Начинать купания рекомендуется в солнечные и безветренные дни при температуре воздуха не ниже 23°C и температуре воды не ниже 20°C - для детей основной и подготовительной групп. После недели регулярного купания допускается снижение температуры воды до 18°C для основной и подготовительной групп. Продолжительность купания в первые дни начала купального сезона - 2-5 минут, с постепенным увеличением до 10-15 минут.

Не разрешается купание сразу после еды и физических упражнений с большой нагрузкой; одновременно купаться может не более 10 детей, как в открытом водоеме, так и в бассейне. При организации купания детей наблюдение ведут 2 взрослых (вожатый, тренер), один находится в водоеме, второй наблюдает с берега.

Обучение плаванию проводится в часы, отведенные для оздоровительных мероприятий, а также во время купания. Для не умеющих плавать подготовительные упражнения проводят на суше, практическое обучение - в воде с применением специальных средств (тщательно обструганные доски или пенопласт длиной 90-100 см и шириной 25-40 см); в группе одновременно может заниматься не более 10 человек.

При отсутствии естественных водоемов возможна организация купания детей в бассейнах, которые должны отвечать гигиеническими требованиями к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов (СанПиН 2.1.2.1188-03).

Требования к палаточным лагерям

Деятельность детских туристических лагерей с использованием палаток в период летних каникул регламентируется требованиями СанПиН 2.4.4. 3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа».

Данными санитарными правилами определены две формы туристических лагерей:

- неподвижные (стационарные, размещенные на основной базе - туристической, спортивной, оборонно-спортивной, отдыха и других);
- передвижные (передвижение по маршрутам в группах по 10 - 15 детей). К ним относятся и многодневные походы, экскурсии, экспедиции и др.

Туристические лагеря организуются для обучающихся образовательных учреждений в возрасте от 10 лет и старше, в исключительных случаях в палаточные лагеря допускается прием детей с 8 лет, занимающихся в туристических объединениях и имеющих соответствующую физическую подготовку.

Каждая смена туристического лагеря комплектуется одновременно с рекомендуемым количеством детей и подростков не более 15 человек в каждом отряде. Зачисление детей проводит врач с учетом их состояния здоровья (или на основании справок об их здоровье). В туристический лагерь могут быть зачислены дети только 1 и 2 групп здоровья, при наличии сведений об отсутствии контактов с инфекционными больными.

Продолжительность смены в туристском лагере составляет не более 21 дня.

При отсутствии условий для проведения банных дней и стирки постельного белья продолжительность смены не может составлять более 7 дней.

К работе в туристический лагерь допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке. Сотрудники всех типов туристических учреждений должны быть привиты от клещевого энцефалита.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

В штат туристского лагеря должны входить медицинские работники. Во время передвижения групп детей медицинское обслуживание детей может обеспечивать ответственное лицо, прошедшее специальную подготовку по оказанию первой медицинской помощи.

Перед открытием не передвижного туристического лагеря и в местах стоянок передвижных туристических лагерей проводится: генеральная уборка территории, скашивание травы, уборка сухостоя и валежника, очистка от колючих кустарников и зеленых насаждений с ядовитыми плодами, акарицидная (противоклещевая) обработка территории, мероприятия по борьбе с грызунами.

В конце каждой смены все постельные принадлежности (матрац, одеяло, подушка) и спальные мешки с вкладышами подлежат камерной дезинфекции в целях профилактики педикулеза и инфекционных заболеваний. Палатки подлежат обработки с моющими и дезинфицирующими средствами.

Туристический лагерь и места стоянок временного отдыха подростков должны быть расположены вблизи источника водообеспечения. В качестве источника могут быть использованы существующие источники централизованного водоснабжения населенных мест, источники нецентрализованного водоснабжения (артскважины, каптажи, колодцы, родники и другие источники).

При отсутствии источника питьевого водоснабжения во время похода может использоваться привозная питьевая вода или питьевая вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная негазированная), на которую должны быть документы, подтверждающие её качество и безопасность.

Для помывки детей должна использоваться баня ближайшего населенного пункта или заранее выбранная по маршруту передвижения. Помывка проводится 1 раз в 7 дней.

В туристических учреждениях всех типов не менее 3 приемов пищи должны быть с горячими блюдами (завтрак, обед, ужин); два приема пищи (полдник, второй ужин или второй завтрак) могут включать соки, чай, фрукты и кондитерские изделия.

Для организации питания детей и подростков могут быть использованы следующие формы питания:

- а) питание туристического лагеря в близлежащей (или по маршруту передвижения) организации общественного питания;
- б) привозное горячее питание (в термоконтейнерах);
- в) приготовление пищи на костре;
- г) использование полевой кухни.

Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов, в зависимости от возраста детей.

Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное 5 - 10-дневное меню, в соответствии с рекомендуемой формой.

Примерное меню разрабатывается организацией, организующей питание, и утверждается начальником туристического лагеря либо учредителем туристического лагеря.

В палаточном лагере организуется 3-5 разовое питание. Из 3-5 разового питания не менее 3 приемов пищи должны быть с горячими блюдами. В исключительных случаях (при выездных мероприятиях) допускается 2-разовое горячее питание (завтрак, ужин).

Особое внимание обращаем на то, что учредителю или собственнику туристического лагеря необходимо поставить в известность (уведомить) Управление Роспотребнадзора по Челябинской области (его территориальные отделы) и органы местного самоуправления по месту его размещения о сроках его открытия **не менее чем за 2 месяца, подав уведомление в Управление Роспотребнадзора.**

Уведомление представляется в 2-х экземплярах непосредственно в Управление Роспотребнадзора по Челябинской области (или территориальный отдел) или заказным

почтовым отправлением с описью вложения, либо в виде электронного документа через единый портал государственных и муниципальных услуг (www.gosuslugi.ru).

Открытие туристического лагеря осуществляется при условии его соответствия санитарным правилам.

При открытии необходимо иметь следующие документы:

1. Учредительные документы (устав, свидетельство ИНН, свидетельство ОГРН).
2. Документы на право пользования земельным участком (для стационарного лагеря); маршрут следования и конкретное расположение мест стоянок (для передвижных лагерей).
3. Договор на проведение акарицидной обработки территории стационарного лагеря или мест стоянок (для передвижного лагеря), акт выполненных работ, контроль эффективности обработки.
4. Протокол исследования питьевой воды из водоисточника (соответствующий требованиям безопасности на питьевую воду) и/или договор на доставку питьевой воды специализированным транспортом, поставку бутилированной питьевой воды промышленного производства.
5. Справка о проведении камерной дезинфекции постельных принадлежностей
6. Договор с баней на обслуживание детей и организацию банного дня (при продолжительности смен более 7 дней).
7. Схема организации питания (как будет организовано питание, при наличии – договор с организацией общественного питания).
8. Примерное 5- 10-дневное меню.
9. Приказы о назначении лиц, ответственных за:
 - водоснабжение и обеспечение питьевого режима;
 - доставку и реализацию скоропортящейся и особоскорпортящейся продукции;
 - медицинское обеспечение.
10. Список детей с данными о профпрививках и сведения об отсутствии контактов с инфекционными заболеваниями, заверенные руководителем лечебно-профилактического учреждения и печатью за 3 дня до выезда.
11. Личные медицинские книжки сотрудников установленного образца согласно списочному составу (с данными о прохождении медицинского осмотра, флюорографии, профилактических прививках, гигиенического обучения), справка о неконтакте за 3 дня до выезда.
12. Санитарно-эпидемиологическое заключение не менее, чем за 3 дня до открытия.

Документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих в ДООУ продуктов

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение должен осуществляться при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов.

Все документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, должны сохраняться в оздоровительном учреждении до окончания использования продукции.

№	Вид, поступающей продукции	Документы
2.	Вся пищевая продукция, выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза, подлежит обязательному декларированию соответствия, за исключением: <ul style="list-style-type: none">- переработанной пищевой продукции животного происхождения;- специализированной пищевой продукции;- уксуса.	<ul style="list-style-type: none">- Товарно-транспортные документы (накладные)- Декларация о соответствии РФ или Декларация о соответствии таможенного союза (или сертификат соответствия, если он выдан до дня вступления в силу ТР ТС),- Информация для потребителя (маркировка на потребительской таре, этикетке и др.) <p><u>Кроме того:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Документы ветеринарно-санитарной экспертизы (на переработанную пищевую продукцию животного происхождения).

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки.

Маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной.

Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

Требования к маркировке упакованной пищевой продукции (из ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»).

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения (то есть маркировка потребительской упаковки):

1) наименование пищевой продукции;

2) состав пищевой продукции, за исключением пищевой продукции, состоящей из одного компонента, указанного в наименовании продукции, а также свежих фруктов, ягод, овощей (не очищенных, не нарезанных), уксуса из одного вида продовольственного сырья.

Входящие в состав пищевой продукции компоненты указываются в порядке убывания их массовой доли.

3) количество пищевой продукции (в единицах объема, массы или счета (штуках));

4) дату изготовления пищевой продукции ("дата изготовления" при сроке годности до 72 часов указывается час, число, месяц изготовления; при сроке годности от 72 часов до трех месяцев - число, месяц, год; при сроке годности три месяца и более - месяц, год или числа, месяца, года; "год изготовления" - для сахара. После слов "дата изготовления" указывается дата изготовления пищевой продукции или место нанесения этой даты на потребительскую упаковку);

5) срок годности пищевой продукции (указание срока годности осуществляется с использованием следующих слов: "годен до" с указанием часа, числа, месяца при сроке её годности до 72 часов; с указанием числа, месяца, года при сроке её годности от 72 часов до трех месяцев; с указанием месяца, года или числа, месяца, года при сроке её годности не менее трех месяцев. В целях указания срока годности пищевой продукции может использоваться слово "годен" с указанием количества суток, месяцев или лет либо при сроке годности до 72 часов слово "годен" с указанием количества часов. После слов "годен до", "годен", "годен до конца" указывается или срок годности пищевой продукции, или место нанесения этого срока на упаковку. Маркировка пищевой продукции, в отношении которой изготовителем устанавливается неограниченный срок годности, должна дополняться надписью "Срок годности не ограничен при соблюдении условий хранения");

6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции, а также для импортной продукции наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера;

8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью **потребителей**, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

9) показатели пищевой ценности пищевой продукции (энергетическая ценность, количество белков, жиров, углеводов, количество витаминов и минеральных веществ на 100 г или 100 мл и (или) на одну порцию с указанием количества такой порции).

10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).

В случае если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал генно-модифицированные организмы, содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью, и такая пищевая продукция не

относится к пищевой продукции, содержащей ГМО, при маркировке такой пищевой продукции сведения о наличии ГМО не указывается.

11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза, подтверждающий соответствие продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза или в переходный период (до 15.02.2015) знак обращения на рынке РФ, подтверждающий соответствие продукции требованиям законодательства РФ.

Маркировка упакованной пищевой продукции должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства(в) - члена(ов) Таможенного союза, за исключением наименования места нахождения изготовителя импортной продукции при условии указания страны изготовителя на русском языке (если страна, где изготовлена продукция, не является членом ТС).

В маркировке на потребительской упаковке могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, **придуманное название пищевой продукции**, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, знаки систем добровольной сертификации.

В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки (конфеты, сахар-песок и другая пищевая продукция), маркировка транспортной упаковки должна соответствовать требованиям к маркировке потребительской упаковки.

Дополнительные требования к маркировке отдельных видов пищевой продукции (дополнительно к вышеуказанным требованиям):

Молоко и молочные продукты (из ТР ТС 033/2013):

- массовая доля жира в % (для молокосодержащих продуктов – массовая доля молочного жира в % в жировой фазе);
- содержание в готовом кисломолочном продукте микроорганизмов;
- содержание в готовом обогащенном продукте микро- и макроэлементов, витаминов, др. веществ с указанием отношения количества добавленных в продукт веществ к суточной дозе их потребления;
- информация о подтверждении соответствия продукции (декларация о соответствии или сертификат соответствия, выданный до вступления в силу ТР ТС).

Продукты убоя и мясная продукция (из ТР ТС 034/2013):

Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках должна соответствовать вышеперечисленным требованиям, а также следующим требованиям:

а) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину наносится оттиск ветеринарного клейма овальной формы в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;

б) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину допускается дополнительно наносить оттиск товароведческого клейма;

в) в товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация:

вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, наименование продукта убоя, термическое состояние туш, полутуш, четвертин и отрубков ("охлажденное", "замороженное"), анатомическая часть туши (для отрубков);

наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя;

количество продуктов убоя;

дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя.

При наличии транспортной и (или) потребительской упаковки - вышеуказанная информация указывается в маркировке и (или) в товаросопроводительной документации.

Маркировка субпродуктов должна соответствовать общим требованиям, а также следующим требованиям:

а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;

б) в маркировке указываются информация о термическом состоянии (например, "охлажденное", "замороженное"), наименование субпродукта и вид продуктивного животного, от которого получен продукт убоя;

в) в маркировке указывается (при наличии) информация категории субпродуктов (например, "печень говяжья охлажденная 1 категории").

Маркировка замороженных блоков из мяса и субпродуктов должна соответствовать вышеперечисленным требованиям, а также следующим:

а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;

б) в маркировке указывается информация о наименовании субпродукта, виде мяса или субпродуктов продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, а также информация о массовой доле соединительной и жировой ткани (для жилованного мяса);

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории субпродуктов (например, "замороженный блок из говяжьей печени 1 категории").

Среднесуточные нормы питания детей и подростков в оздоровительных учреждениях всех типов (среднесуточные наборы), брутто

Наименование продуктов	Количество продукта в зависимости от возраста детей (брутто – гр. мл.)	
	7-10 лет	по графе 11 лет и старше
Молоко (м.д.ж. 2,5%, 3,2%)	300	300
Кисломолочные продукты	150	180
Творог полужирный (м.д.ж. не более 9%)	50	60
Сметана (м.д.ж. не более 15%)	10	10
Сыр	10	12
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)
Колбасные изделия	15	20
Птица 1 кат потрошенные (куры 1 кат п/п)	40 (51)	60 (76)
Рыба-филе	60	80
Яйцо	1 шт.	1 шт
Хлеб ржаной	80	120
Хлеб пшеничный	150	200
Мука пшеничная	15	20
Макаронные изделия	15	20
Крупы, бобовые	45	50
Сахар ***	40	45
Кондитерские изделия	10	15
Дрожжи	1	2
Масло сливочное	30	35
Масло растительное	15	18
Картофель	250 *	250*
Овощи, зелень	350**	400**
Фрукты свежие	200**	200**
Соки, напитки витаминизированные	200	200
Сухофрукты	15	20
Чай	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2
Кофейный напиток	2,0	2,0
Соль	5	7

М.д.ж. – массовая доля жира

Примечание:

* - Масса брутто приводится для нормы отходов 25%

** - При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм в

соответствии с данными по нетто, т.к. масса нетто будет зависеть от исходного качества овощей и фруктов и сезона года.

Количество продукта (нетто)

- 7-10 лет: овощи свежие, зелень – 280 г, фрукты св. -185 г.;
- старше 11 лет : овощи свежие, зелень -320 г, фрукты св. – 185 г.
- картофель для всех возрастов - 188 г.

*** - В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

Рекомендуется увеличивать нормы на 10-15% при повышенных энергозатратах и организации походов.

ЗАПРЕЩЕННЫЕ ПРОДУКТЫ И БЛЮДА

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений среди детей и подростков в оздоровительных учреждениях **не допускается использовать**

Мясо и мясопродукты:

- мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль,
- субпродукты (кроме печени, языка, сердца),
- непотрошенная птица;
- мясо диких животных,
- мясо 3-4 категории,
- мясо водоплавающей птицы (утки, гуси).

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди,
- блюда не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель)

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц,
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

Молоко и молочные продукты

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию,
- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана, зеленый горошек в натуральном виде без термической обработки,
- простокваша - "самоквас",
- сырковая масса и творог собственного производства,
- молочные продукты, творожные сырки и мороженое на основе растительных жиров или с использованием растительных жиров.

Консервы:

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

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, маргарин, свиное или баранье сало, маргарин (допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью менее 72%
- жареные во фритюре пищевые продукты и изделия,

Кондитерские изделия:

- кремные кондитерские изделия (пирожные и торты и кремы).
- карамель, в том числе леденцовая

Прочие продукты и блюда:

- продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками годности / реализации, признаками порчи и загрязнения,

- остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне,
- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в т.ч. при организации праздничных мероприятий),
- грибы и продукты из них приготовленные (кулинарные изделия),
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы(за исключением туристических палаточных ДОУ),
- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы,
- острые соусы, кетчупы, майонез, майонезные соусы
- кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь,
- ядро абрикосовой косточки, арахис,
- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья,
- газированные напитки, квас, напитки на основе синтетических ароматизаторов,
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%),
- первые и вторые блюда с применением (на основе) сухих пищевых концентратов быстрого приготовления за исключением палаточных туристических ДОУ,
- окрошки и холодные супы,
- макаронны по-флотски (с мясным фаршем), макаронны с рубленым яйцом,
- яичница-глазунья,
- паштеты и блинчики с мясом и творогом
- плодоовощная продукция с признаками порчи, с наличием плесени и признаками гнили,
- маринованные овощи и фрукты с применением уксуса
- подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар, другие продукты),
- крупы, мука, сухофрукты, и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями
- жевательная резинка
- не допускается переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и других) из потребительской тары в емкости (их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы перед раздачей пищи).

Кроме того, в туристических палаточных ДОУ дополнительно запрещается использовать в питании:

- отловленную рыбу,
- консервы из мяса свинины, консервы мясные, выработанные в соответствии с ТУ,
- творог, сметану, не прошедшие термическую обработку,
- блюда, изготовленные из сырого мяса, рыбы, не прошедшие тепловую обработку,
- запеканки (мясные, рыбные, творожные, крупяные),
- блюда, с добавлением рубленого яйца,
- изделия из рубленого мяса и рыбы, приготовленные в условиях туристического лагеря,
- салаты, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

Рекомендуемая масса порций в (граммах) для детей

	Масса порции			
	в лагерях с дневным пребыванием детей, лагерях палаточного типа		в загородных лагерях	
	с 7 до 10 лет	с 11 лет и старше	с 7 до 10 лет	Старше 11 лет
Завтрак				
Каша или овощное блюдо	150	200-250	220	250
Яичное, творожное, мясное блюдо			70	80
Кофе (чай, какао)	200	200	200	200
Обед				
Салат *	60-100*	100-150*	70	80
Суп	200-250	250-300	250	350
Мясное, рыбное блюдо	75-120	100-120	90/110	100/130

Гарнир	150-200	180-230	150	180-230
Компот и др.	200	200	200	200
Полдник				
Молоко (кисломолочные продукты)	200	200	200	200
Кондитерские изделия (выпечка)	40/100	40/100	30/90	30/90
Фрукты	100	100	200	250
Ужин				
Овощное блюдо, каша	150-200	200-250	220	250
Мясное/рыбное блюдо	75/120	100/120	90/110	100/130
Чай и др.	200	200	200	200
2 ужин				
Кисломолочный напиток	-	-	200	200
Хлеб на весь день				
Пшеничный	150	150	80	200
Ржаной	100	100	150	150

* для палаточных лагерей - нарезка из свежих овощей (без заправки)

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага	15	0,8	-	8,3	
Чернослив (без косточек)	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г

Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13 г
Замена творога (по белку)					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат,	90	16,7	12,6	-	Масло -3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Химический состав пищевых продуктов

Данные приведены из расчета содержания в 100 г съедобной части продукта.

Продукты	Сорт	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)
Хлеб пшеничный		7,7	3,0	49,8	262,0
Хлеб ржаной		6,6	1,2	34,2	181,0
Мука пшеничная	в/с	10,3	1,1	69,0	334,0
Мука пшеничная	1 сорт	10,6	1,3	67,7	331,0
Крахмал		0,1	0	79,6	327,0
КРУПЫ					
Манная		10,3	1,0	67,9	328,0
Гречневая (ядрица)		12,6	3,3	62,1	335,0
Гречневый продел		9,5	2,3	65,9	329,0
Рисовая		7,0	1,0	71,4	330,0
Пшено		11,5	3,33	66,5	348,0
Овсяные хлопья «Геркулес»		11,0	6,2	50,1	305,0
Макаронны	1 сорт	10,7	1,3	68,4	335,0
Макаронны	в/с	10,4	1,1	69,7	337,0
Горох лущеный		23,0	1,6	50,8	314,0
Соя		34,9	17,3	18,5	332,0
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ					
Сахар-песок		0	0	99,8	339,0
Мед натуральный		0,8	0	80,3	314,0
Карамель фруктово-ягодная		0,4	сл.	76,0	293,0
Пастила		0,5	сл.	80,4	310,0
Зефир		0,8	сл.	78,3	304,0
Мармелад		0,4	сл.	76,0	293,0
Крекер		9,2	14,1	66,1	439,0
Печенье сдобное		10,4	5,2	76,8	458,0
Печенье юбилейное		6,8	18,6	65,6	459,0
Вафли с фруктовой		3,2	2,8	81,0	350,0

начинкой					
Какао-порошок		24,2	17,5	27,9	380,0
МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ					
Молоко	3,%	2,8	3,5	4,7	61,0
Молоко	3,2%	2,8	3,2	4,7	58,0
Молоко	2,5%	2,8	2,5	4,7	52,0
Сметана	20%	2,8	20,0	3,2	206,0
Сметана	30%	2,4	30,0	3,1	294,0
Кефир жирный		2,8	3,2	4,1	56,0
йогурт	1,5%	5,0	1,5	3,5	51,0
Йогурт сладкий	1,5%	5,0	1,5	8,5	70,0
йогурт	3,2%	5,0	3,2	8,5	85,0
йогурт	6%	5,0	6,0	8,5	110,0
Молоко сухое цельное		26,0	25,0	37,5	476,0
Творог	18%	14,0	18,0	2,8	232,0
Творог	9%	16,7	9,0	2,0	159,0
Творог	н/ж	18,0	0,6	1,8	88,0
Сырки творожные детские		9,1	23,0	18,5	315,0
Молоко сгущенное с сахаром		7,2	8,5	56,0	320,0
Молоко сгущенное без сахара		7,0	8,3	9,5	140,0
Масло Вологодское		0,5	82,5	0,8	748,0
Масло любительское		0,7	78,0	1,0	709,0
Масло топленое		0,3	98,0	0,6	887,0
Сыр Ярославский		26,8	27,3	0	361,0
Сыр Российский		23,0	29,0	0	360,0
Сыр плавленый		23,0	22,5	0	302,0
Масло подсолнечное		0	99,9	0	899,0
ОВОЩИ					
Баклажаны		1,2	0,1	5,1	24,0
Горошек зеленый		5,0	0,2	12,8	73,3
Кабачки		0,6	0,3	4,9	23,0
Капуста белокочанная		1,8	0,1	4,7	27,0
Капуста краснокочанная		0,8	0	5,2	24,0
Капуста цветная		2,5	0,3	4,5	30,0
Лук зеленый		1,3	0	3,5	19,0
Лук репчатый		1,4	0	9,1	41,0
Морковь красная		1,3	0,1	8,4	34,0
Огурцы грунтовые		0,8	0,1	3,4	14,0
Перец зеленый сладкий		1,3	сл	5,3	26,0
Перец красный сладкий		1,3	Сл.	5,3	27,0
Редис		1,2	0,1	4,6	21,0
Свекла		1,5	0,1	10,0	42,0
Томаты грунтовые		1,1	0,2	3,8	23,0
Картофель		2,0	0,4	17,3	80,0
ФРУКТЫ					
Абрикосы		0,9	0,1	9,0	41,0
Бананы		1,5	0,1	19,2	89,0
Груша		0,4	0,3	9,5	42,0
Слива		0,8	0	9,6	43,0
Яблоки		0,4	0,4	9,8	45,0
Апельсин		0,9	0,2	8,1	40,0
Лимон		0,9	0,1	3,0	33,0
Мандарин		0,8	0,3	8,1	40,0

ЯГОДЫ					
Виноград		0,6	0,2	15,0	65,0
Клюква		0,5	0	3,8	26,0
Малина		0,8	0,3	8,3	42,0
Смородина черная		1,0	0,2	7,3	38,0
Клубника		0,8	0,4	6,3	34,0
Вишня		0,8	0,5	10,3	52,0
Шиповник сухой		3,4	0	21,5	110,0
Сухофрукты (среднее)		1,8	0	55	226,0
МЯСО И КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ					
Говядина	I кат.	18,6	16,0	0	218,0
Говядина	II кат.	20,	9,8	0	168,0
Печень говяжья		17,9	3,7	0	105,0
Консервы мясо тушеное		16,7	17,0	0	220,0
Колбасы:		12,1		0	170,0
Диетическая					
Докторская		12,8	22,2	1,5	257,0
Любительская		12,2	28,0	0	301,0
Сардельки говяжьи		11,4	18,2	1,5	215,0
Сосиски говяжьи		10,4	20,1	0,8	226,0
Сосиски молочные		11,0	23,9	1,6	266,0
Колбаса п/к		16,5	34,4	0	376,0
ПТИЦА					
Куры	I кат.	18,2	18,4	0,7	241,0
Куры	II кат.	21,2	8,0	0,7	161,0
Индейка	I кат.	19,5	22,0	0	276,0
Индейка	II кат.	21,6	12,0	0,8	197,0
Яйцо куриное		12,7	11,5	0,7	157,0
Окорочек куриный		21,3	11,0	0,1	185,0
РЫБА					
Минтай		15,9	0,9	0	72,0
Треска		16,0	0,6	0	69,0
Хек серебристый		16,6	2,2	0	86,6
Судак		18,4	1,1	0	84,0
Сельдь тихоокеанская		19,1	17,6	0	235,0
Консервы горбуша		20,9	5,8	0	136,0
Икра кеты		31,6	13,8	0	251,0
КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ					
Горошек зеленый		3,2	0,2	6,6	40,0
Кукуруза цельными зернами		2,2	0,4	11,2	58,0
Кабачковая икра		0,8	4,0	4,3	55,0
Томат-паста		4,8	0	19,0	99,0
СОКИ					
Абрикосовый		0,5	0	13,7	56,0
Виноградный		0,3	0	13,8	54,0
Вишневый		0,7	0	10,2	47,0
Сливовый		0,3	0	16,1	66,0
Черносмородиновый		0,5	0	7,9	40,0
Шиповниковый		0,1	0	17,6	70,0
Яблочный		0,5	0	9,1	38,0
Абрикосовый с мякотью		0,7	0	6,9	31,0
Вишневый с мякотью		0,8	0	11,4	49,0
Сливовый с мякотью		0,3	0	10,9	44,0

Нормы потерь массы продуктов и блюд при холодной и тепловой обработке (%)*

Продукты	Потери при холодной обработке, %	Блюда	Потери при тепловой обработке, %
МЯСО и МЯСОПРОДУКТЫ			
Говядина I категории (вырезка, замороженная, блоками)	15	<i>отварная говядина:</i>	
Говядина I кат.	26,4	варка крупным куском	38
Говядина II кат	30	варка мелкими кусками	37
		<i>Бефстроганов тушеный, запеченный в соусе:</i>	
		тушение	20
		запекание	10
		<i>Мясо тушеное в соусе</i>	20
		<i>Гуляш тушеный из отварного мяса:</i>	
		варка	38
		тушение	20
		<i>Мясо жареное мелкими кусками</i>	37
		<i>Говядина отварная тушеная с черносливом:</i>	
		варка	38
		тушение	20
		<i>Запеканка картофельная с отварным мясом</i>	
		варка	38
		протираание	2-3
		запекание	14
		<i>Котлеты (биточки) паровые</i>	12
		<i>Котлеты (биточки) жареные</i>	19
		<i>Пудинг из риса с отварным протертым мясом, запеченный:</i>	
		варка	38
		протираание	2-3
		запекание	14
		<i>Суфле из отварного мяса паровое:</i>	
		варка мяса	38
		протираание	2-3
		варка суфле на пару	8
		<i>Фрикадельки мясные паровые</i>	15
		<i>Фрикадельки мясные (кнели) отварные</i>	24
Сосиски говяжьи, сардельки	2,5	<i>Сосиски, колбаса отварные</i>	0
Колбаса	3	<i>Сосиски, колбаса обжаренные</i>	10
ПТИЦА			
Цыплята бройл. I кат. п/п	26.1	Курица отварная (тушкой)	28
Куры кат. п/п	34,4	удаление спиной кости после варки	6

Куры 1 кат. потр.	11,5	порционирование	3
		<i>Котлеты (биточки) паровые</i>	12
		Суфле паровой курицы:	
		варка тушкой	28
		удаление костей	6
		варка суфле на пару	8
ПЕЧЕНЬ			
Печень говяжья мороженная	17	<i>Печень жареная</i>	32
		<i>Печень тушеная</i>	32
		<i>Печень тушеная в соусе оладьи говяжьей печени жареные:</i>	20
		протирание	2
		жарение	15
РЫБА			
Минтай не потрош.	40	<i>Рыба отварная</i>	18
Филе с кожей без костей	50	Рыба жареная	16
Филе без кожи и костей	54	суфле рыбное:	
Спинка (зачистка)	5	припускание	18
Треска потрош. без головы крупная:		протирание	3
		запекание	15
филе с кожей и реберной костью	23	Рыба запеченная в соусе:	18
		припускание	
филе без кожи и костей	27	Запекание в соусе	10
Треска потрош. без головы мелкая:		Рыба тушеная в маринаде:	18
		припускание	
филе с кожей и реберной костью	25	тушение	20
филе без кожи и костей	31	Котлеты (биточки рыбные паровые)	
Треска не потрош. мелкая:		протирание	2
филе с кожей и реберной костью	52	Варка на пару	15
филе без кожи и костей	58	Котлеты (биточки рыбные жареные)	
Филе промышлен. размораживание	6-10	Протирание	2
		жарение	13
Филе хека промышлен. размораживание	10	Суфле из отварной	18
		Варка	3
		протирание	
		запекание	15
		Кнели рыбные отварные:	2
		Протирание	16
		варка	
СЕЛЬДЬ			
Сельдь соленая не разделанная	52		
Сельдь без головы	37		
Кета соленая	35		
МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Молоко (кипяченое и разлив)	5	Молоко кипяченое	5
Кефир жирный (разлив)	3,5	Суфле (пудинг из творога на пару)	

Ряженка 6% (разлив)	3	запекание	10
Сметана порционирование	1	Сырники запеченные	15
Творог протираание	0 2	Сырники жареные	12
Потери при раскатке теста	3	Вареники ленивые из жирного творога (варка)	9
		Вареники ленивые из п- жирного творога (варка)	5
яйцо	12	Омлет паровой	8
		Омлет запеченный	12
ОВОЩИ			
		Овощи тушеные под молочным соусом	7
		Рагу из овощей	10
Картофель:		Блюда из картофеля:	
с 01.09 по 31.10	25	Картофель отварной	3
с 31.10 по 31.12	30	Рагу с тушеным картофелем:	
с 31.12 по 28.02	35	тушение	17
с 29.02. по 01.09	40	Картофель тушеный	20
		Картофель запеченный в молочном соусе: запекание	10
		Картофель жареный	31
		Картофель пюре: Варка протираание	3 3-5
		Котлеты картофельные запеченные: варка протираание запекание	3 3-5 10
		Оладьи из сырого картофеля: протираание жарение	3 24
		Котлеты картофельные жареные варка протираание жарение п/ф	3 3-5 11
		Зразы картофельные запеченные: варка протираание запекание	3 3-5 10
		Запеканка картофельная, рулет: варка протираание запекание	3 3-5 11
Картофель молодой	20	Картофель отварной молодой	6
Капуста белокочанная	20	Капуста б/к отварная крупным куском	8
		Капуста припущенная	10
		Капуста жареная для	25

		фарша	
		Капуста тушеная	21
		Капуста отварная, запеченная в молочном соусе: варка запекание	8 15
		Капуста тушеная в молоке	13
		Котлеты капустные жареные: припускание жарение	10 17
		Котлеты капустные запеченные: припускание жарение	10 15
		Голубцы фаршированные овощами и рисом: варка запекание тушение	8 22 19
Капуста цветная	48	Капуста цветная жареная: варка обжаривание	10 10
		Капуста цветная запеченная в молочном соусе: варка запекание	10 16
Морковь		Морковь отварная	0,5
до 01.01.	20	Морковь тушеная	8
с 01.01.	25	Морковь припущенная	8
		Морковь пассированная, запеченная	32
		Котлеты морковные. запеченные: припускание запекание	8 15
Кабачки без кожи и семян	33		
		Кабачки отварные, припущенные до готовности	22
		Кабачки отварные до полуготовности	10
		Кабачки жареные	35
		Кабачки жареные ломтиками в сухарях	33
		Кабачки тушеные	22
		Кабачки запеченные в сметанном соусе	25
Свекла			
до 01.01	20	Свекла тушеная, запеченная	13
с 01.01.	25	Свекла отварная	8
Лук репчатый	16	Лук припущенный	50
Лук зеленый	20	Лук пассированный для супов	20

Лук зеленый парник.	40		
Горошек зеленый консервированный	35		

Анализ по накопительной ведомости

Анализ накопительной ведомости проводится за каждые 10 дней. В накопительную ведомость вписывают наименование продуктов и их количество, которое было израсходовано на питание одного ребенка в течение 10 дней. Затем рассчитывают среднее количество продукта за 1 день, и полученные данные сопоставляют с официальными нормами питания. При этом выявляют, какие продукты недоложены, а какие превышены и на сколько.

В первую очередь анализируют использование в рационе мяса, молока, творога, растительного масла. Данные, полученные при анализе, позволяют внести соответствующие коррективы в питание детей в следующую десятидневку (скажем, увеличить количество творога, либо сократить количество круп, макарон).

Например:

Всего за 10 дней было выдано 250 гр. макаронных изделий. Среднее количество выданных макаронных изделий за 1 день составит ($250:10 = 25$ гр.) - 25 грамм. Норматив по СанПиН для детей 11 лет и старше составляет -20 гр. (т.е. отмечается перевыполнение).

Подсчет калорийности и химического состава рациона.

Подсчет калорийности и химического состава рациона проводят один раз в месяц. В начале подсчитывают средневзвешенный набор продуктов, выданный на одного ребенка в течение месяца. Для этого суммированные данные по каждому продукту делят на количество рабочих дней. Далее по таблицам химического состава продуктов подсчитывают количество белков, жиров, углеводов и калорийность питания. Полученные цифры сравнивают с физиологическими нормами, отдельно определяют квоту животных белков, содержащихся в мясе, молоке, твороге, яйце, сыре, сметане, сливочном масле.

Для правильного подсчета химического состава рациона следует перевести вес «нетто» (т.е. вычестъ «несъедобную часть»), т.к. в таблицах химического состава продуктов данные приведены из расчета содержания белков, жиров и углеводов в 100 г. съедобной части продукта.

Пример:

На питание одного ребенка за месяц израсходовано мяса 2400 г; в месяце 24 рабочих дня, отсюда среднее количество за месяц составляет $2400:24=100,0$ г – это вес «брутто».

Далее, по таблицам нормы потерь массы продуктов при холодной обработке находим, что говядина II категории теряет при каждой обработке 30% (кости, сухожилия, пленки). Отбросив несъедобную часть, получаем вес съедобной части $100,0 - 30,0 = 70,0$ г., т.е. вес «нетто» составляет 70,0г. По таблицам химического состава пищевых продуктов подсчитываем количество белка, жира, углеводов и калорийность в 70,0 г. говядины II категории.

Рекомендуемый набор продуктов для походов.

№	Наименование продуктов	Вес в граммах в день (брутто)
1	Хлеб черный и белый, или сухари, печенье, сушки, галеты, хлебцы	500 200
2.	Крупа, макаронные изделия, готовые концентраты каш, или концентраты супов в пакетах	100-200 50
3.	Масло сливочное топленое, растительное	50-60
4.	Консервы мясные промышленного производства, выработанные в соответствии с ГОСТ Мясо сублимированное	150 50
5.	Сало-шпик, сосиски консервированные, сырокопченые мясные гастрономические изделия и сырокопченые колбасы	50
6.	Сахар	40-50
	Конфеты, шоколад, мед в промышленной упаковке	20-30
7.	Консервы рыбные в масле и (или) натуральные	50

8.	Овощи свежие или овощи сухие, сублимированные	100-200 50
9.	Молоко сухое, сливки сухие или молоко сгущенное, консервированное	25-30 50
10.	Сыры твердых сортов	20-40
11.	Фрукты свежие Соки в потребительской упаковке Сухофрукты, концентрированные кисели, орехи (кроме арахиса)	100-200 200 30
12.	Кофе суррогатный Какао-порошок Чай	3 1-2 1-2
13.	Специи: лавровый лист, лук, чеснок, лимонная кислота	3-4
14.	Соль	5-7
15.	Витамины, глюкоза	3

СХЕМА основных мероприятий, направленных на предупреждение и ликвидацию возникшей критической ситуации в ДОУ

Своевременная информация об аварийных ситуациях, нарушения технологического процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию детей, регистрации инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний в течение двух часов направляется:

- в Управление Роспотребнадзора по Челябинской области и его территориальные отделы,
- в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области» (прием КЭИ осуществляется ежедневно за исключением воскресенья по графику пн – пт. с 8-30 до 18-00, сб. с 8-30 до 14-00), о ситуациях чрезвычайного характера информирование осуществляется в установленном порядке (по схеме ООИ);
- в Управление здравоохранения, районным педиатрам.

Начальник (директор) и врач ДОУ должен иметь перечень рабочих и домашних номеров телефонов кураторов оздоровительного учреждения (мед. службы, ведомственных организаций).

Противоэпидемические мероприятия проводить в соответствии с требованиями действующих нормативных документов по инфекциям.

Мероприятия в отношении больных	Мероприятия по пищеблоку	Мероприятия по водоснабжению	Мероприятия в отношении сотрудников
1. Изоляция больных в изолятор	1. Приостановка работы пищеблока	1. Отключение питьевых фонтанчиков, запрещение использования воды из кранов	1. Запрещение выезда сотрудников ДОУ с территории на выходные дни
2. Оказание первой медицинской помощи в зависимости от тяжести течения	2. Прекращение раздачи пищи	2. Переход питьевого режима на бутилированную воду	2. Выполнение объема работ в соответствии с функциональными обязанностями на случай ЧС
3. Забор материала от больных при признаках ОКИ (кал, рвотные массы на бак. исследования)	3. Отбор контрольных проб (сохранность проб не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд)	3. Оценка схемы и системы водоснабжения	3. Бактериологическое, вирусологическое и др. обследование работников согласно штатного расписания и табеля учета рабочего времени
4. Госпитализация больных в инфекционные отделения больниц при	4. Санитарно-гигиеническая оценка работы пищеблока:	4. Оценка системы хлорирования питьевой воды	4. Наличие списка сотрудников с домашними адресами и номерами

сопровождении (медработником)	режим, сроки реализации, качество работы технологического и холодильного оборудования		телефонов
5. При постановке диагноза: сбор эпид. анамнеза, выяснение причины, установление подозреваемого блюда, воды	5. Разработка меню, безопасного в эпидемиологическом отношении. -Анализ фактического меню	5. Оценка использования плавательного бассейна, режима его заполнения (при наличии)	
6. Оформление истории болезни: списков контактных детей и взрослых. Запрещение родительских дней	6.Запас бутилированной воды	6.Отбор проб воды для исследования - в стерильную посуду (скважина, водопровод, фонтанчики, пляж)	
7. Ведение журнала инфекционных болезней (ф. №060/у)	7.Подготовка документации пищеблока для анализа причин заболеваемости	7. Анализ результатов лабораторных исследований воды по данным лаборатории (в т.ч. по пляжу)	
8. Текущая и заключительная дезинфекция в медпункте, пищеблоке, корпусе больных			

Примечание:

При отключении электроэнергии должно быть разработано безопасное меню. Возможно приготовление пищи на огневой плите (яйцо вкрутую, картошка в мундире, чай, кипячёная вода, гастрономическая продукция).

Медицинское обеспечение в условиях оздоровительного учреждения

Проведение **организационно-подготовительной работы** перед выездом детей в загородное оздоровительное учреждение:

- осмотр помещений, территории учреждения, мест занятий физкультурой и спортом, купания, окружающей местности;
- участие в приемке учреждения;
- контроль за полнотой оснащения медицинского кабинета и изолятора оборудованием, инструментарием, медикаментами, медицинской документацией;
- подготовка заявки и получение лекарственных средств и перевязочного материала;
- контроль за соблюдением дезинфекционного режима и наличия дезинфицирующих средств в достаточном количестве;
- проверка личных медицинских книжек сотрудников и документы на детей (выписка из «Индивидуальной карты развития ребенка» с указанием диагноза, медицинской группы для занятий физкультурой, результатов исследования на дифтерию) данных об эпидемиологическом окружении;
- проведение медицинского осмотра детей перед заездом их в оздоровительное учреждение: проверка наличия и полноты заполнения медицинской документации - ф. 079/у, осмотр кожных покровов, видимых слизистых, волосистой части головы. При выявлении признаков острого заболевания, чесотки, педикулеза ребенку не разрешается выезд в оздоровительное учреждение;
- сопровождение детей в пути следования, имея средства для оказания неотложной помощи;

Лечебно-профилактическая работа:

- проведение медицинского осмотра детей в первый день работы оздоровительного учреждения (или накануне открытия) с целью выявления больных;
- распределение детей на медицинские физкультурные группы;
- информирование сотрудников (начальника учреждения, воспитателей, инструкторов по

физической культуре) о состоянии здоровья детей;

- коррекция режима и нагрузок для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
 - проведение взвешивания детей и измерение мышечной силы кистевым динамометром в начале и в конце смены, контроль эффективности оздоровления;
 - систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших;
 - контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом, сроками проведения банных дней;
 - ежедневный амбулаторный прием детей и сотрудников;
 - при возникновении инфекционных заболеваний, информация о выявлении случаев (подозрении) немедленно сообщается после постановки диагноза в учреждения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области»;
 - своевременная изоляция больных, организация лечения и ухода за детьми, находящимися в изоляторе;
 - госпитализация по медицинским показаниям детей в лечебно-профилактическое учреждение, закрепленное за лагерем, сопровождение ребенка до листа госпитализации;
 - при несчастных случаях, оказание неотложной медицинской помощи, транспортировка в ближайший стационар;
 - контроль за организацией питания детей: качеством поступающей продукции, условиями ее хранения, соблюдением сроков реализации, технологией приготовления, качеством готовой пищи, санитарным состоянием и содержанием пищеблока, мытьем посуды, ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания; отбор суточной пробы; контроль за выполнением суточных норм, режимом питания, организацией питьевого режима;
 - контроль выполнения режима дня;
 - систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории учреждения;
 - организации и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий;
 - проведение работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация «дней здоровья», игр, викторин на медицинскую тему;
 - медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур: присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях, во время купания детей в реке, бассейне; за состоянием мест занятий физической культурой;
 - участие в подготовке и проведении туристических походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки)
- проведение бесед о режиме в походе;
- участие в проведении банных дней, осмотр детей на педикулез, чесотку, микроспорию;
 - ведение медицинской документации (журнала «Здоровья», журнал «С» - витаминизации блюд, амбулаторный журнал приема детей, журнал бракеража готовых блюд и др.);
 - участие в ежедневных административных совещаниях;
 - подготовка отчета о работе и эффективности отдыха и оздоровления детей после каждой смены.

Примерный перечень медицинской документации детского оздоровительного учреждения

1. Поотрядная картотека, составленная с учетом медицинских справок ф. 079-у (карт) на каждого ребенка.
2. Амбулаторный журнал ф. 074-у.
3. Журнал учета соматических и инфекционных заболеваний ф. 060/у.
4. Журнал учета постоянно освобожденных от оздоровительных процедур.
5. Журнал наблюдений за контактными детьми.
6. Тетрадь санитарно-гигиенических осмотров детей на педикулез (поотрядно).
7. Журнал учета санитарно-просветительной работы ф. 038-у.
8. Тетрадь ежедневного осмотра дежурных по пищеблоку детей на гнойничковые заболевания.
9. Журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок.

10. Журнал бракеража готовой пищи.
11. Журнал контроля санитарного состояния лагеря ф. 308-у.
12. Журнал наблюдения за покусанными клещами.
13. Журнал изолятора (дневники, истории болезни) ф. 125-у.
14. Журнал ежедневного осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания и журнал здоровья работников пищеблока.
15. Журнал учета искусственной «С»-витаминизации третьих блюд.
16. Ведомость контроля за рационом питания.
17. Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования.
18. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.