

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ЛЕТНЕГО ОТДЫХА ДЛЯ НАЧАЛЬНИКОВ ЛАГЕРЕЙ ДНЕВНОГО ПРЕБЫВАНИЯ, ДИРЕКТОРОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**

**(рекомендации РОСПОТРЕБНАДЗОРА (семинар по летнему отдыху 15.05.2015 г.), гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.2599 -10»**

<b>Организация дневного сна</b>	<p>1. Спальные помещения оборудуются из расчета не менее 3 кв. м на 1 человека, но не более 15 человек в 1 помещении.</p> <p>Спальные помещения для мальчиков и девочек устраиваются отдельными, независимо от возраста детей.</p> <p>Спальни оборудуют стационарными кроватями (раскладушками) и прикроватными стульями (по числу кроватей). Стационарные 2 и 3 ярусные кровати не используются.</p> <p>Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрац с <b>наматрасником</b>, подушка, одеяло) и не менее чем 1 комплект постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, 2 полотенца). Смена постельного белья проводится по мере загрязнения, но не реже чем один раз в 7 дней; допускается стирка постельного белья родителями индивидуально для каждого ребенка.</p> <p>Постельное белье должно быть промаркировано!</p> <p>Предпочтительно организовать спальные помещения с северной стороны, в обязательном порядке затенять окна жалюзи, шторами.</p> <p>Перед сном в обязательном порядке проветривать спальное помещение!!!</p> <p>2. Организация водных закаливающих процедур, мытья ног перед сном. На каждого ребенка индивидуальный, промаркированный тазик. Стульчик, желательно тапочки.</p>
<b>Туалетные комнаты</b>	<p>Туалеты для мальчиков и девочек должны быть отдельными и оборудованы кабинками с дверями без запоров. Количество санитарных приборов определяется из расчета 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек, 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков. Для персонала выделяется отдельный туалет.</p> <p>Туалеты оборудуются педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, электро- или бумажными полотенцами. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечиваются сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств (по эпидемиологическим показателям).</p>

<p><b>Уборочный инвентарь</b></p>	<p><b>Туалет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тряпка с красной нашивкой Т.</li> <li>- ведро с маркировкой красной краской ТУАЛЕТ.</li> <li>- швабра с маркировкой красной краской Т.</li> <li>- 5-6 шт. ветоши с красной нашивкой Т (для мытья раковин, сиденья унитаза, стен, ручек).</li> </ul> <p><b>Хранение:</b> выделяется отдельное помещение для хранения уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь для туалета, хранится в этом же помещении, но в отдельном шкафу. В туалете уборочный инвентарь не хранится.</p> <p><b>Спальня:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тряпка, ведро с маркировкой «спальня».</li> </ul> <p><b>Коридор:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тряпка, ведро с маркировкой «коридор».</li> </ul> <p><b>Спортзал:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тряпка, ведро с маркировкой «спортзал».</li> </ul> <p>У уборщицы наличие спец. одежды (сменная обувь, халат, косынка, перчатки).</p> <p><b>Режим уборки:</b> Влажная уборка – утром и после сна. В конце дня с дезинфицирующими средствами. Генеральная уборка проводится 1 раз в 7 дней или по мере загрязнения.</p> <p>С тех. персоналом провести обучение, санитарный инструктаж перед открытием летних лагерей с дневным пребыванием под роспись.</p>
<p><b>Организация питания</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b><u>Входной контроль.</u></b> Поступление продуктов питания на склад. Все продукты должны иметь маркировку (ярлык: наименование, дата изготовления, срок годности, производитель, условия хранения), сопроводительный документ (сертификат, ветеринарное свидетельство, удостоверение, информация от производителя). На сопроводительных документах, поставщик ставит свою печать (тем самым берет на себя также ответственность за предоставляемые сопроводительные документы). «Журнал бракеража поступающей продукции».</li> <li>2. <b><u>Срединный контроль.</u></b> Условия хранения продуктов (температурный режим, срок годности). «Журнал контроля за работой холодильного оборудования». Исполнение циклического меню.</li> <li>3. <b><u>Выходной контроль.</u></b> Организация работы бракеражной комиссии. «Журнал бракеража готовой продукции» (приказ, 3 человека, оценивается каждое блюдо и в журнале напротив каждого блюда ставится отметка «разрешаю», либо «не разрешаю»). «Журнал витаминизации 3 и сладких блюд» (приказ об ответственном лице за проведение витаминизации).</li> <li>4. <b><u>Сотрудники пищеблока</u></b></li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- в наличии иметь 3 комплекта спец. одежды. Халат, колпак или шапочка, или косынка (не пилотка).</li> <li>- сменная обувь закрытая.</li> <li>- отсутствие ювелирных украшений.</li> </ul>														
<p><b><i>Питьевой режим</i></b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приказ о назначении ответственного лица по контролю за питьевой водой (вложить в журнал)</li> <li>2. Журнал контроля за водой</li> </ol> <table border="1" data-bbox="788 507 2087 651" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th data-bbox="788 507 864 619">№</th> <th data-bbox="864 507 1155 619">Название питьевой воды</th> <th data-bbox="1155 507 1384 619">Производитель</th> <th data-bbox="1384 507 1563 619">Дата изготовления</th> <th data-bbox="1563 507 1765 619">Срок реализации (согласно документа)</th> <th data-bbox="1765 507 1935 619">Срок фактической реализации</th> <th data-bbox="1935 507 2087 619">Дата обработки кулера</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="788 619 864 651"> </td> <td data-bbox="864 619 1155 651"> </td> <td data-bbox="1155 619 1384 651"> </td> <td data-bbox="1384 619 1563 651"> </td> <td data-bbox="1563 619 1765 651"> </td> <td data-bbox="1765 619 1935 651"> </td> <td data-bbox="1935 619 2087 651"> </td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="788 686 2087 746">Методика обработки кулера, имеется в интернете, распечатать, повесить в месте установки кулера, вложить в журнал. В журнал также вложить сертификаты по воде.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Питьевые фонтанчики. Иметь заключения лабораторного исследования воды.</li> <li>4. Определиться по стаканам. Либо одноразовые, но предпочтительнее иметь кулер с держателем стаканов. Либо стеклянные стаканы (на подносах «грязные» и «чистые»).</li> </ol>	№	Название питьевой воды	Производитель	Дата изготовления	Срок реализации (согласно документа)	Срок фактической реализации	Дата обработки кулера							
№	Название питьевой воды	Производитель	Дата изготовления	Срок реализации (согласно документа)	Срок фактической реализации	Дата обработки кулера									