

## **Цели и задачи типовой программы**

### **производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил, выполнением санитарно - противоэпидемических и профилактических мероприятий в оздоровительных организациях для детей**

#### **Цель:**

осуществление принципиального внутреннего контроля за соблюдением требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия при организации оздоровления и питания детей, направленного на сохранение их жизни и здоровья;

формирование единого подхода руководителей оздоровительных организаций для детей (субъектов хозяйствования, оказывающих услуги питания), к организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил, выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

#### **Задачи:**

обеспечение внедрения в каждой оздоровительной организации программы производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил, выполнением санитарно - противоэпидемических и профилактических мероприятий для оздоровительных организаций для детей (прилагается) в срок до 1 мая 2013г.;

повышение ответственности руководителей оздоровительных организаций (субъектов хозяйствования, оказывающих услуги питания), за проведение необходимых санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий;

принятие дополнительных мер по недопущению возникновения эпидемических осложнений и вспышечной заболеваемости острыми кишечными инфекциями в оздоровительных организациях;

повышение уровня санитарно-гигиенической грамотности руководителей и персонала оздоровительных организаций (субъектов хозяйствования, оказывающих услуги питания).

2

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

\_\_\_\_\_  
Наименование оздоровительной организации

\_\_\_\_\_  
(подпись, ФИО директора)

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2013г.

**Программа  
производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил, выполнением санитарно -  
противоэпидемических и профилактических мероприятий  
в \_\_\_\_\_  
(наименование оздоровительной организации)**

СОГЛАСОВАНО\*

\_\_\_\_\_  
должность, наименование организации

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2013г.

\_\_\_\_\_  
Подпись, ФИО руководителя

*\*(при организации питания другим субъектом хозяйствования на договорных условиях)*

2013г.

## **С О Д Е Р Ж А Н И Е:**

### **Введение**

**Раздел I.** Общие сведения об оздоровительной организации

**Раздел II.** Перечень санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

**Раздел III.** Характеристика оздоровительной организации

**Раздел IV.** Меры по обеспечению безопасности и качества питания детей

**Раздел V.** Организация контроля за условиями оздоровления детей

**Раздел VI.** Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

**Раздел VII.** Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

**Раздел VIII.** Мероприятия, оказывающие влияние на безопасность пребывания и здоровье детей

**Раздел IX.** Перечень форм учета и отчетности

### **Приложение 1**

Характеристика материально-технической базы пищеблока в динамике

### **Приложение 2**

Карточка (чек-лист) анализа организации питания детей

### **Приложение 3**

Схема внутреннего контроля качества и безопасности питания

### **Приложение 4**

Критерии оценки деятельности летних оздоровительных учреждений

### **Приложение 5**

Динамика показателей эффективности оздоровления детей

### **Приложение 6**

Определение показателей физического развития, функциональных резервов дыхательной и сердечно - сосудистой систем организма ребенка

## **ВВЕДЕНИЕ**

Настоящая Программа устанавливает порядок проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил в «\_\_\_\_\_».  
(наименование оздоровительной организации)

Настоящая Программа разработана на основании статьи 13 Закона Республики Беларусь «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 7 января 2012 г. № 340-З,

а также:

санитарных правил 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183 (с дополнениями и изменениями, утв. пост. МЗ РБ от 1 сентября 2010 г. № 117);

санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утв. пост. МЗ РБ от 30 марта 2012 г. № 32;

санитарных норм и правил «Требования к оздоровительным организациям для детей», утверждённых постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 26.12.2012 № 205».

Целью Программы является обеспечение безопасных и безвредных условий пребывания детей в оздоровительных организациях и сотрудников путем соблюдения требований санитарных правил, выполнения санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организации и осуществления контроля за их исполнением.

Настоящая Программа разрабатывается и утверждается руководителем оздоровительной организации до начала функционирования организации, при организации питания детей на договорных условиях другой организацией (предприятием) программа согласовывается с ее (его) руководителем. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются оздоровительной организацией и предприятием, организующим питание детей, на договорных условиях.

Ответственность за своевременность организации и проведения, полноту и достоверность представляемой информации по производственному контролю возлагается на администрацию и работников оздоровительной организации и предприятия, организующего питание детей, на договорных условиях, согласно должностным инструкциям или приказам руководителей.

Срок действия Программы – 5 (пять) лет.

Изменения и дополнения в Программу вносятся в следующих случаях:

расширение или увеличение мощности, внедрение новых технологий, и оборудования, веществ и физических факторов;

новое строительство, реконструкция и функциональные изменения объекта в ранее согласованных границах землепользования юридических и физических лиц;

изменение вида деятельности субъекта производственного контроля, технологии производства продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов, законодательства Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и в других случаях, способных оказать влияние на безопасность и безвредность для жизни и здоровья населения Республики Беларусь продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов;

внесение изменений и дополнений в нормативные документы, регламентирующие требования к оздоровительным организациям.

Должностные лица, не исполняющие требования настоящей Программы, а также требований санитарно-эпидемиологического законодательства Республики Беларусь, несут ответственность в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

## **Раздел I.**

### **Общие сведения об оздоровительной организации**

Наименование организации:

Вид и режим оздоровительной организации (сезонного или круглогодичного пребывания детей, с круглосуточным пребыванием детей, с дневным пребыванием детей):

База, на которой функционирует оздоровительная организация для детей (стационарная, арендованная и т.д.):

Юридический адрес, УНП:

Ф.И.О. руководителя, телефон:

## **Раздел II.**

### **Перечень санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**

**Общие требования к оздоровительным организациям:**

Санитарные нормы и правила «Требования к оздоровительным организациям для детей», утверждённые постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 26.12.2012 № 205;

Санитарные правила и нормы 2.1.2.12-19-2006 «Гигиенические требования к устройству и эксплуатации спортивных сооружений», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 8 ноября 2006 г. № 134, с дополнением, утвержденным постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 3 ноября 2011 г. № 111;

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, оборудованию и эксплуатации плавательных бассейнов и аквапарков», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 22 сентября 2009 г. № 105, с дополнениями и изменениями, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 июля 2010 г. №76, с дополнением, утвержденным постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 3 ноября 2011 г. № 111;

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 ноября 2011 г. № 110;

Санитарные правила 17-69 РБ-98 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 29 апреля 1998 г. № 18;

Санитарные правила и нормы 2.1.4. «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Санитарные правила и нормы СанПиН 10-124 РБ 99», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46, с изменениями, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 марта 2002 г. № 16;

Санитарные правила для хозяйственно-питьевых водопроводов 2.1.4.12-3-2005, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 16 марта 2005 г. № 27, с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28 марта 2006 г. № 37, изменениями, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 11 января 2008 г. № 4;

Санитарные нормы и правила «Требования к системам водоотведения населенных пунктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 мая 2012 г. № 48;

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119;

Санитарные правила и Ветеринарные правила «Состояние здоровья населения в связи с влиянием микробиологического фактора среды обитания человека. Иерсиниозы», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь и Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 31 декабря 2002 г. № 150/35;

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.03.2012 г. № 32;

Санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183, с дополнениями и изменениями, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 117;

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15.08.2012 г. № 128;

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к содержанию и эксплуатации водных объектов при использовании их в рекреационных целях», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2008 г. № 238;

Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 декабря 2012 г. № 206;

Санитарные нормы и правила «Требования к организации санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на профилактику заболеваний, передаваемых иксодовыми клещами», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 7 декабря 2012 г. № 192;

Санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и для различных групп населения Республики Беларусь», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180;

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию организаций здравоохранения и к проведению санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий по профилактике инфекционных заболеваний в организациях здравоохранения», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 августа 2010 г. № 109, с дополнениями и изменениями, утвержденными постановлениями Минздрава от 21 марта 2011 г. № 19 и от 3 ноября 2011 г. № 111.

**Прочие нормативные документы:**

Инструкция 2.4./3.5.1.10-16-31-2005 «Организация и контроль за проведением профилактической дезинфекции в учреждениях для детей»;

Инструкция 1.1.11-11-17-2003 «Порядок проведения гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, питьевой воды и пестицидов, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения и для инженерно-технических работников, организаций и предприятий различных форм собственности», утвержденной постановлением заместителя Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 15 августа 2003 г. № 90;

Постановление Министерства здравоохранения РБ № 47 от 28.04.2010 «О порядке проведения обязательных медицинских осмотров работников»;

Инструкция 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С-витаминизации рационов питания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 31.10.2006 № 132;

Инструкция о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах общественного питания, утвержденная Постановлением Министерства торговли Республики Беларусь 12.09.2008 № 36 (за исключением п. 11);

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 5 августа 2011 г. № 1063 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2011 г., № 94, 5/34298);

Постановления Министерства спорта и туризма Республики Беларусь:

от 18.04 2006 г. № 5 «Об утверждении суточных наборов продуктов для учащихся специализированных учебно-спортивных учреждений и средних школ-училищ олимпийского резерва, тренирующихся в спортивно-оздоровительных лагерях» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2006 г., № 87, 8/14462);



от 31.03.2011 г. № 5 «Об установлении денежных норм расходов на питание для учащихся специализированных учебно-спортивных учреждений и средних школ-училищ олимпийского резерва, тренирующихся в спортивно-оздоровительных лагерях» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2011 г., № 49, 8/23600);

Сборник технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 11 июля 2006 г. № 21;

Примерные двухнедельные рационы питания детей в оздоровительных лагерях, утвержденные директором Республиканского центра по оздоровлению и санаторно-курортному лечению населения 30 апреля 2009 г.: с дневным пребыванием детей; с круглогодичным пребыванием детей; с круглосуточным пребыванием.;

Инструкция 2.4./3.5.1.10-10-31-2005 «Организация и контроль за проведением профилактической дезинфекции в учреждениях для детей», утвержденная постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 7 сентября 2005 г. № 136 и другие.

### **Раздел III.**

#### **Характеристика оздоровительной организации**

Характеристика земельного участка оздоровительной организации (наличие ограждения, озеленение территории, состояние подъездных путей и пешеходных дорожек и т.д.):

Наличие функциональных зон территории оздоровительной организации:

Характеристика зданий и сооружений оздоровительной организации (набор и состав, расположение, этажность, санитарно-техническое состояние):

Характеристика системы горячего и холодного водоснабжения:

Характеристика системы канализации:

Характеристика системы отопления:

Характеристика системы вентиляции:

Естественное и искусственное освещение (тип, вид, достаточность освещения, состояние осветительных приборов, наличие защитных плафонов и т.д.):

Характеристика санузлов:

Наличие спортзала (оснащенность, состояние душевых и санузлов при спортзале):

Характеристика имеющихся помещений (спальных, культурно-массового назначения, комнат для глажения и чистки одежды, помещения для сушки одежды, обуви, постирочные и др.):

Площадь спальных помещений на 1 ребенка, м<sup>2</sup>:

Оснащенность и состояние мебели (обеденной, в спальных помещениях, кровати, тумбочки, шкафы и т.д.):

Наличие собственной столовой:

Наличие и характеристика медпункта:

Наименование организации организующей питание детей (ФИО руководителя, контактный телефон):

Наименование учреждения, оказывающего медицинское обслуживание:

Прочее (перечислить):

#### **Раздел IV.**

#### **Меры по обеспечению безопасности и качества питания детей**

Контроль за организацией питания детей осуществляется в виде внутреннего и производственного контроля качества и безопасности питания производственного лабораторного контроля в соответствии с утвержденной руководителем оздоровительной организации схемой (Приложение 3). Не реже одного раза в смену проводится оценка организации питания детей с использованием контрольного списка вопросов (Приложение 2).

##### **Общие сведения:**

Форма обслуживания, организация работы (на сырье, полуфабрикаты, привозное и т.д.):

Проектная мощность обеденного зала \_\_\_\_\_ посадочных мест;

Фактически имеется посадочных мест \_\_\_\_\_;

Состояние обеденной мебели:

Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены:

Количество умывальников, сушилок, наличие горячей воды:

Режим питания детей:

Наличие и оборудование буфета:

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока:

Планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых помещений, зданий, сооружений и схемы установки технологического и холодильного оборудования с указанием маршрутов движения продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, материалов и изделий, контактирующих с ними, отходов производства, работников

(схема)\*:

Перечень имеющегося технологического, холодильного и другого оборудования, его исправность и санитарно-техническое состояние (Приложение 1):

Ассортимент выпускаемой продукции:

Система горячего и холодного водоснабжения (источник, разводка горячей и холодной воды к моечным ваннам и умывальным раковинам):

Планы наружных и внутренних сетей холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения, технического водоснабжения, отопления, вентиляции и канализации (исполнительные схемы)\*:

Санитарно-техническое состояние вентиляционной системы (наличие паспортов с оценкой эффективности их работы, дата, наименование организации):

Количество имеющейся столовой посуды (столовые приборы, тарелки, миски, стаканы и т.д.):

Наличие запаса кухонного инвентаря, посуды (в том числе одноразовой на случай эпидемически неблагополучной ситуации):

Перечень поставщиков продовольственного сырья, компонентов, материалов и изделий, контактирующих с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами, упаковочных и вспомогательных материалов (приложение)\*\*:

Описание производственных процессов (с указанием обязательных к ним требований):

Перечень работников пищеблока (по должностям):

Перечень должностных лиц (работников), на которых в установленном порядке возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственность за его выполнение, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений:

Инструкции по санитарной обработке помещений, оборудования, тары и инвентаря, а также технологические инструкции для проведения отдельных операций и технологических этапов (приложение)\*\*\*.

---

\* - Планы и схемы должны соответствовать техническим паспортам на здания, помещения, быть утверждены руководителем предприятия и заверены печатью. Планы и схемы являются обязательным приложением к Программе.

\*\* - Перечень поставщиков является обязательным приложением к Программе.

\*\*\* - Инструкции составляются с учетом требований действующих ТНПА, о чем в них делаются соответствующие ссылки, утверждаются руководителем и являются обязательным приложением к Программе.

## **Раздел V.**

### **Организация контроля за условиями оздоровления детей**

До открытия оздоровительного лагеря, в течение смены и по итогам оздоровительной кампании комиссией, утвержденной руководителем организации осуществляется оценка деятельности оздоровительной организации в соответствии с критериями (приложение 4).

При заезде детей в оздоровительную организацию медицинские работники изучают медицинские справки о состоянии здоровья, осматривают ребенка на наличие кожных заразных заболеваний и педикулеза. При выявлении кожных заразных или инфекционных заболеваний ребенка направляют в соответствующую организацию здравоохранения, при выявлении педикулеза – отправляют ребенка домой для проведения санации или проводят обработку в санитарном блоке медицинского изолятора (при необходимости повторную – через 7 дней).

Медицинские работники по медицинским справкам о состоянии здоровья определяют группу детей с хроническими заболеваниями с назначением для них оздоровительных мероприятий, проводят комплектование детей на соответствующие медицинские группы для занятий физической культурой.

О состоянии здоровья, рекомендуемом режиме дня для детей с отклонениями в состоянии здоровья медицинские работники информируют руководителя оздоровительной организации, педагогических работников, в том числе инструкторов по физической культуре и спорту.

**Медицинскими работниками оздоровительной организации осуществляется ежедневное наблюдение за состоянием здоровья детей:**

путем опроса педагогов и воспитателей, тренеров-преподавателей по спорту;  
поотрядного обхода;

ежедневного (в том числе в выходные дни, государственные праздники и праздничные дни) круглосуточного амбулаторного приема с оказанием медицинской помощи заболевшим детям.

Детям в лагерях труда и отдыха, профильных палаточных лагерях своевременная и квалифицированная медицинская помощь, при необходимости, оказывается организациями здравоохранения по месту размещения или стоянок лагерей.

По показаниям больной ребенок госпитализируется в организацию здравоохранения или медицинский изолятор.

При подтверждении диагноза инфекционного заболевания в оздоровительной организации должны быть проведены профилактические мероприятия. О случае инфекционного заболевания информируется территориальное учреждение, осуществляющее госсаннадзор.

О случаях заболеваний детей в лагерях труда и отдыха и профильных палаточных лагерях информируются территориальные учреждения, осуществляющее госсаннадзор, по месту размещения или стоянок лагерей и по месту формирования лагерей.

**Медицинскими работниками оздоровительных организаций контролируется выполнение мероприятий:**

по профилактике заносов и распространения инфекционных заболеваний, несчастных случаев и травм;

по предупреждению соматической заболеваемости;

по поддержанию чистоты и порядка во всех помещениях, на территории и местах проведения физкультурно-оздоровительных или физкультурно-спортивных мероприятий.

Кроме того, в обязанности медицинского работника лагеря труда и отдыха и профильного палаточного лагеря входит проверка готовности помещений, территории, мест купания, оборудование и оснащение медицинского кабинета и медицинского изолятора лекарственными и дезинфицирующими средствами, изделиями медицинского назначения и медицинской техники, сопровождение детей к местам размещения и обратно, контроль за организацией труда, проведением походов.

В оздоровительных организациях с длительностью пребывания детей 18 дней и более каждую смену медицинские работники проводят выборочную оценку эффективности оздоровления детей (у не менее 100 детей разных возрастных групп) согласно (Приложение 5, 6).

Данные, полученные в результате сопоставления показателей физического развития, функциональных резервов, дыхательной и сердечно – сосудистой систем организма ребенка в начале и в конце смены, являются критериями оценки эффективности оздоровления.

Контроль за созданием условий для оздоровления и проведения оценки эффективности оздоровления детей проводится до начала функционирования оздоровительной организации.

## Раздел VI

### Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Проведение обязательных медицинских осмотров осуществляется в соответствии с Постановлением Министерства здравоохранения РБ №47 от 28.04.2010 «О порядке проведения обязательных медицинских осмотров работников».

Периодичность прохождения медицинских осмотров установлена Постановлением Министерства здравоохранения РБ №47 от 28.04.2010 «О порядке проведения обязательных медицинских осмотров работников».

Ответственность за организацию, проведение и полноту охвата медицинскими осмотрами несет руководитель оздоровительной организации (ФИО).

Наниматель несет ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших предварительные и периодические медицинские осмотры и гигиеническое обучение.

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и гигиеническому обучению:

№ пп.	Наименование профессии	Периодичность прохождения медосмотров в соответствии с инструкцией «О порядке проведения обязательных медицинских осмотров работников», утв. пост МЗ РБ № 47 от 28.04.2010	Периодичность прохождения гигиенического обучения
1.	Руководитель оздоровительной организации	1 раз в год	1 раз год
2.	Воспитатели	1 раз в год	
3.	Повар, кухонный	1 раз в год	1 раз год

	работник		
4.	Технический персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Прочие		

### Раздел VII.

#### Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию организации:

№п/п	Наименование ситуации	Порядок информирования	Мероприятия по ликвидации	Ответственный исполнитель
1	Прорыв (неисправность) канализационной или водопроводной системы	Администрация организации Аварийные службы Центр гигиены и эпидемиологии	Вызов аварийной бригады, оказание первой медпомощи пострадавшим, эвакуация по необходимости, организация проведения дезинфекционных мероприятий после устранения аварии на сети канализации. Проведение лабораторного контроля	Назначается руководителем учреждения
2	Отключение электричества	Администрация организации Аварийные службы, при отключении электричества на пищеблоке в течение длительного времени информируется райЦГЭ		-//-//-//-

3	Нарушение целостности люминесцентных ртутьсодержащих ламп, термометров	Администрация организации МЧС Центр гигиены и эпидемиологии	Вызов МЧС Демеркуризация помещений Проведение лабораторных и инструментальных исследований факторов среды обитания после ликвидации аварии и др.	-//-//-//-
4	Пожар	Администрация организации Аварийные службы	Вызов аварийной бригады Оказание первой медпомощи пострадавшим, эвакуация по необходимости	-//-//-//-
5	Прочие			

При возникновении ниже перечисленных ситуаций следует немедленно известить соответствующие аварийные службы и территориальный Центр гигиены и эпидемиологии:

аварии на водопроводных и канализационных сетях;

случаи профессионального отравления;

аварии, сопровождающиеся выбросом в производственные помещения и в атмосферу вредных веществ (ртуть).

### Раздел VIII.

#### Мероприятия, оказывающие влияние на безопасность пребывания и здоровье детей

1. Проведения санитарных дней – для пищеблока не реже 1 раза в неделю, генеральной уборки с проведением дезинфекционных и дератизационных мероприятий для оздоровительной организации в целом перед началом и после окончания смены, в дни, определенные графиком.

2. Медицинские работники оздоровительной организации совместно с педагогическими работниками, тренерами-преподавателями по спорту организуют гигиеническое воспитание детей:

проводят мероприятия по формированию здорового образа жизни, мотивированного поведения по сохранению собственного здоровья (игры, викторины, «Дни здоровья», вечера вопросов и ответов). Выбор тематики мероприятий осуществляется с учетом актуальности (предупреждение отравления ядовитыми грибами, растениями, ягодами; профилактика детского травматизма; о вреде курения, о вреде алкоголя, о вреде употребления наркотиков; гигиена юноши и девушки; о профилактике венерических заболеваний и СПИД; правила личной гигиены);



обучают детей навыкам слежения за состоянием функциональных систем организма и использованием их на практике (определение пульса и частоты дыхания в покое, при физической нагрузке разной интенсивности), параметрами массы и роста, динамической силы мышечной системы.

3. Информационно-образовательная работа по вопросам формирования здорового образа жизни:

Постоянное наличие необходимых информационных материалов по пропаганде здорового образа жизни (плакаты, буклеты, памятки и др.), оборудование информационного стенда, регулярное пополнение актуальной информацией и обеспечение обновления информационного стенда по следующим тематикам:

физическая культура и здоровый образ жизни;

борьба с вредными привычками;

основы рационального питания;

семья и воспитание детей;

профилактика СПИД и кожно-венерологических заболеваний и прочие.

## **Раздел IX.**

### **Перечень форм учета и отчетности**

Перспективный (сезонный) рацион;

Ежедневный рацион;

Технологические карты приготавливаемых блюд;

Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный журнал);

Журнал «Здоровье»;

Книга учета поступления товаров;

Журнал по контролю за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

Справки о состоянии здоровья работников;

Журнал учета аварийных ситуаций;

Журнал регистрации температурно-влажностного режима;

Протоколы санитарно-гигиенических исследований;

Протоколы производственного лабораторного контроля;

Книга замечаний и предложений;

Книга учета проверок;

Журнал по эксплуатации и ремонту холодильного и торгово-технологического оборудования;

Журнал регистрации амбулаторных больных (форма № 074/у);

Журнал учета инфекционных и паразитарных заболеваний (форма № 060/у);

Журнал учета работы по гигиеническому обучению и воспитанию населения, формированию здорового образа жизни (форма № 38/у-07);

Журнал медицинского изолятора.

**Место нахождения и ответственные лица за ведение учетно-отчетной документации определяется руководителем оздоровительной организации**

Приложение 1

### Характеристика материально-технической базы пищеблока в динамике

№ пп	Перечень имеющегося оборудования	Санитарно- гигиеническое состояние оборудования						
		2013	2014	2015	2016	2017	2018	
<b>Столовая</b>								
1	Умывальники у входа							
2	Мебель							

3 и далее	Другое оборудование (перечислить)					
<b>Горячий цех</b>						
1	Производственные столы					
2	Электросковорода					
3	Жарочный шкаф					
4	Электрокотлы					
5.	Моечные ванны					
6	Холодильное оборудование					
7	Разделочный инвентарь					
8	Стеллажи					
9	Протирочная машина					
10	Мармиты					
11 и далее	Другое оборудование (перечислить)					
<b>Овощной цех</b>						
1	Производственные столы					
2	Холодильное оборудование					
3	Картофелечистка					
4	Овощерезка					
5	э\мясорубка					
6	Разделочный инвентарь					
7 и далее	Другое оборудование (перечислить)					
<b>Мясо-рыбный цех</b>						
1	Производственные столы					
2	Холодильное оборудование					
3	Э\мясорубка					
4	Разделочный инвентарь					
5 и далее	Другое оборудование (перечислить)					
<b>Моечная кухонной посуды</b>						

1	Моечные ванны					
2	Стелажы для кухон посуды					
3	Резервный электроводонагреватель					
4 и далее	Другое оборудование (перечислить)					
<b>Моечная столовой посуды/ванн</b>						
1	Посудомоечная машина					
2	Моечные ванны					
3	Стелажы для кухонной посуды					
4	Резервный электроводонагреватель					
5 и далее	Другое оборудование (перечислить)					
<b>Овощехранилище и прочие помещения (перечислить)</b>						

**КАРТОЧКА (Чек-лист)  
АНАЛИЗА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

Наименование оздоровительной организации \_\_\_\_\_

Проведение анализа начато \_\_\_\_\_ окончено \_\_\_\_\_  
дата, время дата, время

Состав комиссии, проводившей анализ:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

№	Перечень предъявляемых требований	Структурные элементы ТНПА	Да	Нет	Частично
<b>Соблюдение противоэпидемического режима в пищеблоке (устройство и содержание пищеблока, транспортирование, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока) (максимальное количество баллов – 80)</b>					
1.	Размещение помещений и торгового-технологического оборудования в пищеблоке оздоровительной организации обеспечивает исключение встречных потоков сырого и готового продовольственного сырья и пищевых продуктов, грязной и чистой посуды.	п.136 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			

№	Перечень предъявляемых требований	Структурные элементы ТНПА	Да	Нет	Частично
2.	Торгово-технологическое и холодильное оборудование исправно, его исправность подтверждена соответствующим документом, выданным специализирующейся по ремонту оборудования организацией.	пп.137,139 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 №205			
3.	Для разделки пищевых продуктов выделено достаточное количество разделочных ножей, досок и другого кухонного инвентаря, обеспечено его использование в соответствии с маркировкой, упорядочено его хранение.	п.138 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			
4.	Уборка обеденного зала и производственных помещений пищеблока проводится по мере необходимости, но не реже – после каждого приема пищи. Генеральная уборка помещений пищеблока должна проводиться не реже одного раза в неделю.	пп.89, 94 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			
5.	Подводка холодной и горячей проточной воды обязательна во все производственные помещения пищеблока.	пп.57,58, 61, СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			
6.	Созданы условия и не нарушаются режимы мытья кухонной, столовой и стеклянной посуды.	пп.105, 107, 108 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			

№	Перечень предъявляемых требований	Структурные элементы ТНПА	Да	Нет	Частично
7.	Обеспечено соблюдение требований санитарных норм и правил при хранении чистой кухонной, столовой посуды, кухонного инвентаря.	п.105.8 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			
8.	Поступающие в пищеблок пищевые продукты сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов, хранятся в пищеблоке до окончания реализации пищевых продуктов.	п.144 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			
9.	Обеспечено соблюдение санитарных правил при транспортировке пищевых продуктов и сырья.	пп.143, СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			
10.	Не нарушаются условия хранения сыпучих пищевых продуктов и хлеба.	пп. 153, 154 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			
11.	Соблюдаются требования к хранению овощей.	п.155 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			
12.	Сроки годности, условия хранения пищевых продуктов и приготовленных блюд не нарушаются.	пп.146, 157 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			
13.	Не нарушается технология приготовления блюд.	пп.164, 169 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			

№	Перечень предъявляемых требований	Структурные элементы ТНПА	Да	Нет	Частично
14.	Обеспечено проведение бракеража приготовленных блюд. Качество готовой пищи ежедневно проверяется бракеражной комиссией с отметками в Бракеражном журнале.	п.171 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			
15.	Созданы условия для соблюдения работниками правил личной гигиены.	п.57 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			
16.	Работниками пищеблока пройдены медосмотры, гигиеническое обучение, соблюдаются правила личной гигиены, регистрируют данные о состоянии своего здоровья в журнале «Здоровье». Заболевшие сотрудники пищеблока (при подозрении на заболевание) отстраняются от работы.	пп.19, 109, 110 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			
<b>Организация питания, качество питания (максимальное количество баллов – 40)</b>					
1.	Не принимаются продовольственное сырье и пищевые продукты недоброкачественные, не отвечающие принципам детской диететики, скоропортящиеся на истечении срока годности.	п. 145 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			
2.	Горячее питание учащихся организовано в соответствии с требованиями ТНПА.	пп.161, 162, 163, 165 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			



№	Перечень предъявляемых требований	Структурные элементы ТНПА	Да	Нет	Частично
3.	Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, отвечает принципам детской диететики.	п.158 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			
4.	Выполняются установленные нормы питания, обеспечен контроль за их выполнением.	п.168.СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			
5.	Обеспечено проведение С-витаминации рационов.	п.166 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			
6.	Организовано лечебное питание для нуждающихся в нем детей.	п.165 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			
7.	Соблюдаются установленные требования к раздаче пищи, температуре готовых блюд.	п.173 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			
8.	На пищеблоке ежедневно (за исключением профильных палаточных лагерей) осуществляться отбор суточных проб каждого приготовленного блюда.	п.172 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 № 205			

#### Расшифровка использованных обозначений в контрольном списке вопросов:

1. «Да» – да, есть, соответствует, удовлетворительно (5 баллов)
2. «Нет» – нет, не имеется, не соответствует, неудовлетворительно (0 балл)
3. «Частично» – если требование реализовано не в полном объёме (1 – 4 балла, при этом 1 балл – соответствие до 20%, 2 балла – соответствие до 40%, 3 балла – от 40 до 70%, 4 балла – от 75 до 99%) (при отметке в указанной графе необходимо делать разъясняющую запись в графе «Примечание»).

Максимальное количество баллов – 120.

Риск не выражен или выражен слабо – от 110 баллов до 120.

Средняя степень риска – от 85 до 119 баллов.

Выраженный риск – менее 84 баллов.

Приложение 3

Схема внутреннего контроля качества и безопасности питания в « \_\_\_\_\_ »

наименование оздоровительной организации

№ п п	Объект контроля	Показатели	Периодичность контроля	Нормативные документы	Ответственный за организацию контроля**	Исполнитель	Оформление результатов	Действия в случае несоответствия
	<p>a.i.1. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды</p>							

1.	<b>Приемка сырья, свежих овощей, фруктов, вспомогательных материалов (тара, посуда, столовые приборы и т.д.).</b>	Наличие документов, подтверждающих их качество и безопасность, маркировочных ярлыков. Внешний вид, цвет, запах, консистенция	Каждая партия	Соответственно виду сырья	Назначается руководителем учреждения	Зав.производством, кладовщик	Книга поступления товаров и сырья	Отказ в приемке товаров, информирование руководства и возврат продукции поставщику
<b>a.i.2. Контроль технологического процесса</b>								
1.	<b>Соблюдение рецептур и технологии приготовления блюд</b>	Соблюдение норм закладок и сырья, температурного режима при приготовлении и отпуске блюд	Ежедневно	Дневной рацион питания, технологические карты, нормы питания	Зав.производством (шеф-повар), диетсестра	Шеф-повар, медицинский работник	Бракеражный журнал	Приостановление процесса приготовления пищи, информирование руководства, установление причин несоответствия и ее устранение

**а.і.3. Готовая продукция\***

**Органолептические показатели**

1.	<b>Блюда и кулинарные изделия</b>	Органолептическая оценка	Каждая партия приготовленных блюд*	Сборник технологических карт блюд и изделий для питания учащихся, сборник рецептур	Зав.производства (шеф-повар), медицинский работник	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал	Приостановление процесса приготовления пищи, информирование руководства
2	<b>Мучные кондитерские и булочные изделия (собственная выпечка)</b>	Органолептическая оценка	Ежедневно каждая партия	Сборник рецептур блюд для детей раннего возраста	Зав.производства (шеф-повар), медицинский работник	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал	Приостановление процесса приготовления пищи, информирование руководства

**Физико-химические показатели**

1	<b>Блюда и кулинарные изделия</b>	Коэффициент выполнения калорийности	Согласно графику отбора проб*	Соответствие требованиям СНПГН			Протокол испытаний	Информирование руководства, зонрайЦГЭ, принятие мер дисциплинарного воздействия к виновным
---	-----------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------	--------------------------------	--	--	--------------------	--

2	Блюда	Содержание С-витамина	Согласно графику отбора проб*	Соответствие требованиям СНПГН			Протокол испытаний	Информирование руководства, зонрайЦГЭ, принятие мер дисциплинарного воздействия к виновным
<b>Микробиологические показатели</b>								
1	Блюда и кулинарные изделия	Микробиологические показатели (БГКП)	Согласно графику отбора проб*	Соответствие требованиям СНПГН			Протокол испытаний	Информирование руководства, зонрайЦГЭ, принятие мер дисциплинарного воздействия к виновным
2	Смывы с рук персонала, оборудования	Микробиологические показатели (БГКП)	Согласно графику отбора проб*	Соответствие требованиям СНПГН			Протокол испытаний	Информирование руководства, зонрайЦГЭ
<b>а.і.4. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке, хранении и реализации продукции</b>								

1.	<b>Санитарное состояние транспорта</b>	Визуальный осмотр	Ежедневно	В соответствии с СанПиП «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 августа 2012 г. № 128.	Зав.производством, кладовщик, медработник,	Экспедитор	Санитарный паспорт	Проведение санобработки транспорта
2	<b>Санитарное состояние помещений</b>	Соблюдение режима уборки производственных вспомогательных помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, тары, посуды	Ежедневно	В соответствии с СанПиП утв. постановлением Министерства здравоохранения РБ от 15.08.2012г. №128.	Зав.производством, медицинский работник	Кухонный рабочий	Журнал санитарного состояния пищеблока	Приостановка процесса, проведение санитарного дня

3	<b>Качество мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря</b>	Соблюдение инструкции по режиму мытья	Ежедневно	В соответствии с СанПиП утв. постановлением Министерства здравоохранения РБ от 15.08.2012г. №128.	Зав. производством, диетсестра	Кухонный рабочий	Журнал санитарного состояния пищеблока	Приостановка процесса, повторная обработка и мытье посуды и инвентаря
4.	<b>Соблюдение температурно-влажностного режима при хранении пищевой продукции</b>	Температура, влажность воздуха, условия и сроки годности и хранения	Ежедневно		Зав. производством, медицинский работник	Шеф-повар, кладовщик	Соответствующие журналы	Информирование руководства, снятие с реализации пищевых продуктов
<b>а.1.5. Контроль эффективности работы холодильного, технологического оборудования, инженерных сооружений и коммуникаций</b>								
1.	<b>Холодильное, технологическое оборудование</b>	Соблюдение температурного режима, исправность всех реле и индикаторов	Ежедневно	В соответствии с паспортными характеристиками	Зав. производством	Повар	Журнал контроля	Информирование руководства, проведение ремонта
2	<b>Система механической вентиляции</b>	Исправность	Ежедневно	В соответствии с паспортными характеристиками	Зав. производством	Завхоз	Тенический паспорт	Информирование руководства, принятие мер по проведению ремонта

<b>6. Контроль за соблюдением работниками пищеблока правил личной гигиены</b>								
<b>1</b>	<b>Прохождение работниками медицинских осмотров и гигиенического обучения с последующей аттестацией</b>	В соответствии с инструкцией от 28.04.2010 №47	При поступлении на работу и периодические 1 раз год; гигиеническое обучение с аттестацией - 1 раз в год	в соответствии с инструкцией №47 от 28.04.2010; пп. 18, 19; СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 №205; Инструкция 1.1.11-11-17-2003, утв. Пост. зам. ГГСВ РБ от 15.08.2003 №90.	Зав. производством, медработник	Работники пищеблока	Справка о состоянии здоровья с отметкой по гигиеническому обучению	Отстранение от работы, направление на прохождение медосмотра и (или) на гигиеническое обучение
<b>2</b>	<b>Контроль за отсутствием острых кишечных заболеваний, ангины, гнойничковых заболеваний и др.</b>	Отсутствие признаков заболеваний у работника и в его семье	Ежедневно	пп.19, 109, 110 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 №205.	Медработник	Работники пищеблока	Журнал "Здоровье"	
<b>3</b>	<b>Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока</b>		Ежедневно	п.57 СанНиП, утв. пост. МЗ РБ от 26.12.2012 №205.	Зав. производством, медработник	Зав. производством, медработник		Отстранение от работы





**\*Примечание: кратность и объем лабораторного контроля определяется руководителем оздоровительной организации в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.**



**\*\*Кроме того, ответственные лица за организацию контроля и исполнители определяются непосредственно руководителем оздоровительной организации, согласно утвержденному штатному расписанию по пищеблоку в соответствии с должностными инструкциями и приказами.**

## Приложение 4

### Критерии оценки деятельности летних оздоровительных учреждений\*

Дата проведения оценки	
 	 
число	месяц

Наименование учреждения

---

Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон оцениваемого учреждения

---

### Контрольный список вопросов

№	Критерии оценки	Оценка результатов	Примечание
			Частично: 2 балла - выполнение до 40%; 3 балла - 40-70%; 4 балла - 75-99%

		Да - 5 баллов	Нет - 1 балл	частично 2 - 4 балла
1.	<b>Общие данные (максимальное количество баллов – 5)</b>			
1.1.	Подготовка оздоровительного лагеря (далее о/лагеря) к работе каждой смены	↗	↗	↗
1.2.	Укомплектование лагеря произведено квалифицированными кадрами поваров, медработников	↗	↗	↗
1.3.	Работники оздоровительного лагеря проходят медицинский осмотр и гигиеническое обучение в установленные сроки	↗	↗	↗
2.	<b>Требование к территории, выполнение противоклещевых мероприятий - 20</b>			
2.1.	Устройство физкультурной зоны, открытых и закрытых физкультурно-спортивных сооружений соответствует требованиям; спортивное оборудование и инвентарь изготовлены из водостойких материалов, исправны	↗	↗	↗
2.2.	Имеется функционирующий плавательный бассейн, благоустроенный водоем, их устройство и содержание соответствуют требованиям	↗	↗	↗
2.3.	Территория содержится в чистоте. Мусоросборники и емкости для сбора пищевых отходов своевременно очищаются.	↗	↗	↗
2.4.	Противоклещевые мероприятия выполнены. Случаев укуса клещей не зарегистрировано	↗	↗	↗
3.	<b>Требования к зданию (максимальное количество баллов – 50)</b>			
3.1.	Спальные помещения соответствуют СанПиН по площади на 1 ребенка и количеству детей в одном помещении	↗	↗	↗

3.2.	Устройства для сушки одежды и обуви оборудованы теплонагревательными приборами	↗		↗
3.3.	Подводка проточной горячей и холодной воды имеется во всех производственных помещениях пищеблока, санитарных узлах (умывальники, ножные ванны, душевые, помещения личной гигиены для девочек), помещениях медицинского назначения, прачечной и постирочной, санитарно-бытовых помещениях для персонала, бассейне	↗	↗	↗
3.4.	Питьевая вода соответствует требованиям ТНПА. Для организации питьевого режима используется негазированная вода промышленного производства, расфасованная в емкости. Используется одноразовая чайная посуда	↗	↗	↗
3.5.	Подведено отопление в спальные помещения для детей и персонала, помещения медицинского назначения, обеденный зал, душевые, бассейн. Оборудование отопительных приборов соответствует требованиям	↗	↗	↗
3.6.	Жилые комнаты обеспечены мебелью, постельными принадлежностями в соответствии с количеством проживающих	↗	↗	↗
3.7.	Набор санитарно-технического оборудования санитарных узлов для детей соответствует нормативам	↗	↗	↗
3.8.	Помещения содержатся в чистоте, своевременно убираются влажным способом с применением моющих средств. Соблюдается установленная кратность ежедневной и генеральной уборок	↗	↗	↗

3.9	Учреждение обеспечено запасом постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, два полотенца; более 2 комплектов на спальное место) и полотенце, их смена производится своевременно (не реже 1 раза в 7 календарных дней)	↗	↗	↗
3.10.	Проводятся мероприятия по предотвращению появления грызунов, мух и других насекомых	↗	↗	↗
4.	<b>Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке (максимальное количество баллов – 55)</b>			
4.1.	Размещение производственных помещений пищеблока, расстановка оборудования обеспечивает соблюдение поточности технологического процесса	↗	↗	↗
4.2.	<p>Учреждение в достаточном количестве обеспечено холодильным и технологическим оборудованием, разделочным инвентарем, кухонной, столовой и одноразовой посудой.</p> <p>Количество столовой посуды и столовых приборов в использовании должно быть не менее, чем число посадочных мест в обеденном зале. Должен предусматриваться достаточный запас столовой посуды и столовых приборов, разделочных ножей и досок, кухонного инвентаря для обеспечения их своевременной замены.</p> <p>При организации питания в две посадки, количество столовой посуды и столовых приборов должно более чем в 2 раза превышать количество посадочных мест в обеденном зале.</p> <p>В оздоровительной организации должен быть запас одноразовой столовой посуды и столовых приборов на период карантинных и других чрезвычайных ситуаций (из расчета не менее чем на два дня по количеству питающихся), для походов, для организации питьевого режима.</p>	↗	↗	↗

4.3.	Имеются дополнительные источники горячего водоснабжения	↗	↗	↗
4.4.	Соблюдаются требования к транспортировке и приему сырья и пищевых продуктов	↗	↗	↗
4.5.	Соблюдаются условия и сроки хранения пищевых продуктов, в том числе овощей.	↗	↗	↗
4.6.	Соблюдаются правила первичной обработки сырой продукции, технология приготовления блюд.	↗	↗	↗
4.7.	Созданы условия и соблюдаются правила личной гигиены персоналом пищеблока, участниками раздачи готовых блюд.	↗	↗	↗
4.8.	Правила ведения служебной документации соблюдаются.	↗	↗	↗
4.9.	Выполняются нормы питания, интервалы, кратность приемов пищи	↗	↗	↗
4.10.	Установлена компьютерная программа обчета меню-раскладок, анализа выполнения норм питания (анализ расхода продуктов проводится согласно бухгалтерской накопительной ведомости 1 раз в 7 дней и по окончании каждой смены)	↗	↗	↗
4.11.	Организована С-витаминизация (поливитаминизация) пищи	↗	↗	↗
5.	<b>Требования к режиму дня и медицинскому обслуживанию (максимальное количество баллов – 20)</b>			
5.1.	Распорядок дня детей отвечает гигиеническим принципам	↗	↗	↗
5.2.	Количество медработников соответствует нормативам	↗	↗	↗
5.3.	Полнота выполнения медработниками функциональных обязанностей	↗	↗	↗

5.4.	Сравнительная характеристика показателей эффективности оздоровления детей, заболеваемости, травматизма имеет положительную тенденцию в сравнении с аналогичным периодом прошлого года	↗	↗	↗
6.	<b>Отсутствие случаев заболеваний ОКЗ, связанных с условиями пребывания в летних оздоровительных организациях (максимальное к-во баллов – 10)</b>			
6.1.	Случаи отсутствуют	10 баллов		
6.2.	Единичные случаи		5 баллов	
6.3.	Зарегистрировано 5 и более случаев			0 баллов
7.	<b>Отсутствие распространения случаев других инфекционных заболеваний (максимальное количество баллов - 10)</b>			
7.1.	Случаи отсутствуют	10 баллов		
7.2.	Регистрируются 1-2 последовательных или одномоментных случаев заболеваний		5 баллов	
7.3.	Зарегистрировано 5 и более последовательных случаев заболеваний			0 баллов
8.	<b>Формирование здорового образа жизни (далее ЗОЖ) в оздоровительных учреждениях (максимальное количество баллов – 35)</b>			
8.1.	Наличие отдельного плана мероприятий по формированию ЗОЖ отдыхающих детей или раздела в общелагерном плане	↗	↗	↗
8.2.	Регулярно проводится анализ выполнения плана мероприятий	↗	↗	↗
8.3.	Используются различные виды групповой работы с детьми	↗	↗	↗
8.3.1.	Методы и технологии, главная задача которых передать знания/информацию (лекции, радио-лекции, уроки, кино- видео сеансы и др.)	↗	↗	↗
8.3.2.	Методы и технологии, направленные на изменение отношения к табакокурению, употреблению алкоголя, наркотиков (дискуссии, ролевые игры, театральные постановки и др.)	↗	↗	↗

8.3.3.	Методы и технологии, цель которых обменяться взглядами на ту или иную проблему (конкурсы рисунков, плакатов, выставки работ, занявших призовые места, выставки плакатов и информационно-образовательной литературы по здоровому образу жизни)	↗	↗	↗
8.3.4.	Организация и проведение массовых профилактических мероприятий (акций здоровья, праздников здоровья и т.д.).	↗	↗	↗

### Интерпретация полученных результатов:

По результатам оценки проводится суммирование баллов по каждому пункту. Минимальная сумма баллов составляет 0 – 39 баллов, максимальная – 215 баллов.

Риск не выражен или слабо выражен - от 158 баллов и более.

Средняя степень риска – 100 баллов до 157 баллов.

Выраженный риск – менее 100 баллов.

\*Рекомендуется проводить оценку каждую смену и по итогам летней оздоровительной кампании

Приложение 5

## ДИНАМИКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ

Фамилия, имя	Физическое развитие	Функциональные пробы	Всего
-----------------	------------------------	-------------------------	-------

				Ж и з н е н н а я я ё З а д е р ж о с т ь л и н я ё г к и х ( Ж Е Л )						
	Индекс массы тела (индекс Кетле)	Мышечная сила	Мышечная выносливость	Дозированная нагрузка	Ортостатическая проба	+ улучшение	- ухудшение	0 без изменений		



<b>1. Иванов К.</b>	+	+	+	+	-	-	0	4	2
<b>2.</b>									
<b>Итого</b>									

Примечания:

в графе 9 знак « + » - улучшение;

в графе 10 знак « - » - ухудшение;

в графе 11 знак « 0 » - без изменений;

в строке «Итого» в графах 9 - 11 указывается соответственно общее количество детей с улучшением физического развития и функциональных проб (выраженный оздоровительный эффект), ухудшением (слабый оздоровительный эффект) и без изменений (отсутствием оздоровительного эффекта).

## ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ, ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ РЕЗЕРВОВ ДЫХАТЕЛЬНОЙ И СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТОЙ СИСТЕМ ОРГАНИЗМА РЕБЕНКА

### ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ

В качестве прямых показателей здоровья предлагаются показатели, которые отражают влияние факторов внешней среды, характеризуют эффективность проводимых профилактических мероприятий. Прямыми показателями здоровья являются следующие: длина тела; масса тела; индекс массы тела – расчетный показатель; жизненная емкость легких (ЖЕЛ); мышечная сила рук (сила левой кисти, сила правой кисти).

1. Индекс массы тела – индекс Кетле (далее – ИМТ) определяется по соответствию массы и длины тела.

$$\text{ИМТ} = M/P^2,$$

где М - масса тела (кг),

Р - длина тела (м).

Для оценки ИМТ определяют паспортный возраст ребенка в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1. Определение паспортного возраста ребенка

Паспортный возраст	Возрастной интервал
6 лет	От 5 лет 9 месяцев
6 лет 6 месяцев	От 6 лет 3 месяцев
7 лет	От 6 лет 9 месяцев
8 лет	От 7 лет 6 месяцев
9 лет	От 8 лет 6 месяцев
10 лет	От 9 лет 6 месяцев
11 лет	От 10 лет 6 месяцев
12 лет	От 11 лет 6 месяцев
13 лет	От 12 лет 6 месяцев
14 лет	От 13 лет 6 месяцев
15 лет	От 14 лет 6 месяцев

16 лет	От 15 лет 6 мес.
17 лет	От 16 лет 6 месяцев

Затем измеряют рост ребенка и определяют ИМТ по вышеуказанной формуле. Оценку ИМТ проводят в соответствии с таблицей 2. При проведении оценки находят интервал, в который попадает возраст тестируемого. Если величина анализируемого параметра меньше значения 3 центили, то он расценивается как «очень низкий для данного возраста», от 3 до 10 центили – как «низкий», от 10 до 25 – «ниже среднего», от 25 до 75 – «средний», от 75 до 90 – «выше среднего», от 90 до 97 – «высокий» и свыше 97 центили – «очень высокий».

Таблица 2. Статистические характеристики индекса массы тела (кг/м<sup>2</sup>)

Возраст	3%	10%	25%	50%	75%	90%	97%
<b>девочки</b>							
<b>6 лет</b>	12.787	13.603	14.370	15.195	16 .1 57	17.353	18.802
<b>6 лет 6 месяцев</b>	12.785	13.567	14.323	15.157	16 .1 74	17.445	18.987
<b>7 лет</b>	12.795	13.561	14.314	15.161	16 .2 20	17.556	19.166
<b>8 лет</b>	12.863	13.613	14.377	15.276	16 .4 54	17.994	19.789
<b>9 лет</b>	13.005	13.774	14.573	15.546	16 .8 53	18.629	20.612
<b>10 лет</b>	13.243	14.057	14.911	15.977	17 .4 15	19.417	21.575
<b>11 лет</b>	13.601	14.475	15.399	16.569	18 .1 35	20.314	22.616

<b>12 лет</b>	14.093	15.031	16.028	17.314	18 .9 98	21.273	23.674
<b>13 лет</b>	14.720	15.714	16.779	18.183	19 .9 71	22.248	24.697
<b>14 лет</b>	15.458	16.489	17.609	19.129	21 .0 01	23.196	25.642
<b>15 лет</b>	16.256	17.299	18.451	20.078	22 .0 03	24.078	26.480
<b>16 лет</b>	17.022	18.050	19.209	20.919	22 .8 58	24.860	27.400
<b>17 лет</b>	17.621	18.612	19.750	21.508	23 .4 01	25.515	28.112
<b>18 лет</b>	17.864	18.811	19.904	21.654	23 .4 19	26.027	29.153
<b>мальчики</b>							
<b>Возраст</b>	<b>3%</b>	<b>10%</b>	<b>25%</b>	<b>50%</b>	<b>75 %</b>	<b>90%</b>	<b>97%</b>
<b>6 лет</b>	13.221	14.128	14.771	15.548	16 .4 35	17.375	18.903
<b>6 лет 6 месяцев</b>	13.241	14.154	14.774	15.530	16 .4 22	17.391	19.010
<b>7 лет</b>	13.267	14.179	14.793	15.543	16 .4 51	17.456	19.125

<b>8 лет</b>	13.375	14.270	14.902	15.664	16 .6 51	17.788	19.544
<b>9 лет</b>	13.542	14.402	15.093	15.901	17 .0 09	18.322	20.125
<b>10 лет</b>	13.769	14.588	15.367	16.249	17 .4 91	18.990	20.830
<b>11 лет</b>	14.063	14.850	15.725	16.700	18 .0 63	19.723	21.626
<b>Возраст</b>	<b>3%</b>	<b>10%</b>	<b>25%</b>	<b>50%</b>	<b>75%</b>	<b>90%</b>	<b>97%</b>
<b>12 лет</b>	14.431	15.209	16.172	17.246	18 .6 92	20.456	22.484
<b>13 лет</b>	14.879	15.680	16.710	17.877	19 .3 54	21.145	23.389
<b>14 лет</b>	15.416	16.272	17.335	18.579	20 .0 35	21.776	24.338
<b>Возраст</b>	<b>3%</b>	<b>10%</b>	<b>25%</b>	<b>50%</b>	<b>75%</b>	<b>90%</b>	<b>97%</b>
<b>15 лет</b>	16.045	16.977	18.038	19.333	20 .7 40	22.478	25.347
<b>16 лет</b>	16.766	17.767	18.800	20.118	21 .4 94	23.634	26.452
<b>17 лет</b>	17.574	18.588	19.590	20.902	22 .3 48	24.995	27.717

<b>18 лет</b>	18.457	19.356	20.364	21.648	23 .6 87	26.689	29.234
---------------	--------	--------	--------	--------	----------------	--------	--------

Оздоровление будет считаться эффективным в том случае, когда у детей с «очень низкими», «низкими» и «ниже среднего» показателями ИМТ к концу смены индекс увеличился и переместился более благоприятный интервал; у детей с «очень высокими», «высокими» и «выше средних» показателями ИМТ индекс уменьшился и переместился в более благоприятный интервал, а у детей с ИМТ «средний» изменения интервала не произошло.

Средние возрастно-половые стандарты мышечной силы кисти представлены в таблице 3.

Таблица 3. Мышечная сила рук у детей (кг)

Возраст (в годах)	Правая рука	
	мальчики	
1	2	3
6	12,0 ± 2,4	9,9 ± 2,0
7	13,2 ± 3,5	10,7 ± 3,25
8	13,6 ± 4,3	11,3 ± 3,8
9	16,6 ± 4,4	12,8 ± 3,3
10	19,1 ± 4,2	15,2 ± 3,5
11	21,7 ± 4,3	17,6 ± 4,1
12	25,0 ± 5,5	20,4 ± 4,8
13	28,3 ± 6,5	23,9 ± 5,2
14	33,9 ± 7,6	26,9 ± 5,9
15	40,9 ± 9,8	29,2 ± 6,1

<b>16</b>	49,9 ± 9,8	29,8 ± 5,9
<b>17</b>	57,7 ± 7,7	32,1 ± 5,8

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

3. Мышечная выносливость определяется также с помощью динамометра. Ребенок должен сжимать динамометр 5 раз с максимальным усилием с перерывом на отдых 5 - 7 секунд, 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 в конце измерений совпадают. Уменьшение разницы между этими измерениями от начала к концу оздоровительной смены свидетельствуют о развитии или повышенной выносливости.

4. Жизненная емкость легких (далее – ЖЕЛ) определяется с помощью сухого или водяного спирометра. Обследуемый ребенок делает 2 - 3 вдоха, после этого производит максимальный вдох и плавно выдыхает в мундштук до отказа. Чтобы воздух не выходил через нос, исследуемый зажимает его пальцами свободной руки. ЖЕЛ измеряют 3 раза и фиксируют лучший результат.

Средние возрастно-половые стандарты жизненной емкости легких представлены в таблице 4.

Таблица 4. Жизненная емкость легких (ЖЕЛ)

Возраст (в годах)	Спирометрия (см.куб.)	
	мальчики	
1	2	3
7	1657,5 ± 235,0	1577,5 ± 180,0
8	1785,0 ± 292,0	1625,0 ± 245,0
1	2	3
9	2205,0 ± 295,0	1795,0 ± 310,0
10	2448,0 ± 362,5	2075,0 ± 330,0
11	2392,0 ± 380,0	2327,5 ± 390,0
12	2612,5 ± 447,5	2430,0 ± 435,0

<b>13</b>	2890,0 ± 517,5	2792,5 ± 525,0
<b>14</b>	3212,0 ± 650,0	2962,0 ± 447,5
<b>15</b>	3775,0 ± 730,0	3235,0 ± 525,0
<b>16</b>	4285,0 ± 570,0	3320,0 ± 447,5
<b>17</b>	4652,5 ± 562,5	3450,0 ± 463,0

### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОБЫ

Проба с задержкой дыхания. Позволяет выявить скрытое состояние пониженного насыщения крови кислородом у детей с заболеваниями органов дыхания и кровообращения. Оценивается по задержке дыхания на вдохе (проба Штанге) или на выдохе (проба Генча). При пробе Штанге ребенок делает три глубоких вдоха и на неполном четвертом вдохе задерживает дыхание, зажав нос пальцами. По секундомеру определяется время задержки дыхания, которое у здоровых детей от 6 до 15 лет равно 16 - 34 секунд.

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 5 приведены средние значения данного показателя (+/- ошибка средней) для детей разного возраста и пола.

Таблица 5. Среднее значение времени задержки дыхания

<b>Возраст в годах</b>	<b>Мальчики (сек.)</b>	<b>Девочки (сек.)</b>
<b>7</b>	10 ± 2,8	8,3 ± 4,0
<b>8</b>	17 ± 12,4	13,0 ± 7,2
<b>9</b>	16,8 ± 11,0	12,1 ± 6,3
<b>10</b>	15,5 ± 7,5	11,0 ± 4,0
<b>11</b>	18,2 ± 8,5	13,0 ± 8,6
<b>12</b>	20,0 ± 12,0	16,0 ± 13,6



<b>13</b>	18,5 ± 11,0	16,0 ± 6,2
<b>14</b>	19,6 ± 8,7	19,0 ± 9,2

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

Проба с дозированной нагрузкой по Н.А. Шалкову. В состоянии покоя у ребенка определяется частота сердечных сокращений и измеряется артериальное давление (АД). Затем устанавливается минутный объем (МО) крови (МО = пульсовое давление, умноженное на частоту пульса в минуту). Затем ребенок делает десять глубоких приседаний в течение 20 секунд и вновь измеряются частота пульса и АД, рассчитывается МО сразу после нагрузки, через 3, 5 минут, а при необходимости и 10 минут.

При благоприятной реакции на физическую нагрузку, как правило, отсутствуют одышка, утомление. По сравнению с состоянием покоя пульс учащается не более чем на 25 %, максимальное АД умеренно повышается, а минимальное не изменяется или незначительно снижается. МО после нагрузки повышается не более чем на 30 % исходного уровня и на третьей минуте восстановительного периода возвращается к исходному уровню. Через 3 минуты после нагрузки все показатели у ребенка возвращаются к норме. При неадекватном ответе на физическую нагрузку пульс резко учащается (на 50 % и более, чем в состоянии покоя), максимальное давление снижается, а минимальное не изменяется или повышается, восстановительный период длится 5 - 10 минут и более.

Ортостатическая проба. Ребенок 5 - 10 минут находится в горизонтальном положении на спине, после чего у него определяют частоту сердечных сокращений (ЧСС) и измеряют артериальное давление (АД) по 10-секундным отрезкам. Затем обследуемый быстро встает и сразу повторяют определение АД и частоту пульса в положении стоя. Учащение пульса не более чем на 10 - 14 ударов в минуту, а прирост максимального давления на 10 мм ртутного столба считается нормальной реакцией и принимается за индекс равный 100. Оценка индекса ортостатической пробы проводится по таблице 6.

Таблица 6. Оценка индекса ортостатической пробы

Учащение пульса в ударах в минуту	Изменени е максимал ьного артериаль ного давления									
	Увеличен ие	уменьшение								
	+10	+8	+6	+4	+2	0	-2	-4	-6	-8
<b>0 - 4</b>	100	95	90	85	80	75	70	65	60	55
<b>5 - 8</b>	95	90	85	80	75	70	65	60	55	50
<b>9 - 12</b>	90	85	80	75	70	65	60	55	50	45
<b>13 - 16</b>	85	80	75	70	65	60	55	50	45	40
<b>17 - 20</b>	80	75	70	65	60	55	50	45	40	35
<b>21 - 24</b>	75	70	65	60	55	50	45	40	35	30
<b>25 - 28</b>	70	65	60	55	50	45	40	35	30	25
<b>29 - 32</b>	65	60	55	50	45	40	35	30	25	20
<b>33 - 36</b>	60	55	50	45	40	35	30	25	20	15
<b>37 - 40</b>	55	50	45	40	35	30	25	20	15	10
<b>41 - 44</b>	50	45	40	35	30	25	20	15	10	5

Наилучшими индексами считаются 100 - 85, допустимыми – 84 - 75 и худшими – 74 - 60. Увеличение индекса в процессе динамического наблюдения свидетельствует о тренирующем влиянии проводимых физкультурно-оздоровительных мероприятий.