

**БЮЛЛЕТЕНЬ**  
**НОРМАТИВНЫХ**  
**ПРАВОВЫХ АКТОВ**  
**исполнительных органов**  
**государственной власти**

**№13**  
сентябрь 2020 г.

---

Официальное издание

---

*«Бюллетень нормативных правовых актов исполнительных органов государственной власти РЮО» издается в соответствии с Указом Президента Республики Южная Осетия от 24.10.2017 №341 «О порядке опубликования и вступления в силу актов Президента Республики Южная Осетия, Правительства Республики Южная Осетия и нормативных правовых актов исполнительных органов государственной власти».*

*Бюллетень является официальным изданием. В нем в полном объеме публикуются принятые органами исполнительной власти Республики Южная Осетия нормативные правовые акты, прошедшие государственную регистрацию в Министерстве юстиции Республики Южная Осетия.*

**СОДЕРЖАНИЕ**

Постановление Комитета по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия от 29 апреля 2019 года №3 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.003-19 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» (Регистрационный номер 00513 от 23.10.2019 г.)	3
Постановление Комитета по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия от 29 апреля 2019 года №4 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.004-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» (Регистрационный номер 00514 от 23. 10. 2019 г.)	27
Постановление Комитета по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия от 29 апреля 2019 года №5 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.005-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях среднего профессионального образования» (Регистрационный номер 00515 от 23.10.2019 г.)	59

Постановление Комитета по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия от 29 апреля 2019 года №6 «Об утверждении СанПиН 2.4.006-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (Регистрационный номер 00516 от 23.10.2019 г.) .....	96
---	----

**П О С Т А Н О В Л Е Н И Е**  
**КОМИТЕТА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И**  
**БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**  
**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ**  
**РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**  
от 29 апреля 2019 года №3

**Об утверждении СанПиН 2.4.4.003-19 «Гигиенические требования к устройству,  
содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях  
с дневным пребыванием детей в период каникул»**

Зарегистрировано в МЮ РЮО от 23.10.2019 г.

Регистрационный №00513

В соответствии с Законом Республики Южная Осетия от 30 июня 2010 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в Республике Южная Осетия», Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 19 мая 2008 года № 156 «Об утверждении Положения о Комитете по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия» и Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 03.10.2018 №67 «Об утверждении Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» **п о с т а н о в л я ю:**

Утвердить прилагаемые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.003-19 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

**Главный государственный  
санитарный врач  
Республики Южная Осетия**

**М.М. Кочиева**

Утверждены  
Постановлением  
Главного государственного  
санитарного врача  
Республики Южная Осетия  
от 29 апреля 2019 года № 3

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА  
В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ  
ДЕТЕЙ В ПЕРИОД КАНИКУЛ**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы  
СанПиН 2.4.4.003-19**

**I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей, организуемых на базе функционирующих общеобразовательных организаций, дошкольных образовательных организаций, организаций дополнительного образования, спортивных сооружений, центров социальной реабилитации, и направлены на оздоровление детей и подростков в период каникул.

1.2. Санитарные правила распространяются на все виды оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей и подростков независимо от их подчиненности и форм собственности и являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением отдыха детей в период каникул.

Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований настоящих санитарных правил осуществляется органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

1.3. Оздоровительные учреждения с дневным пребыванием детей (далее – оздоровительные учреждения) организуются для обучающихся образовательных организаций на время летних, осенних, зимних и весенних каникул.

Оздоровительные учреждения комплектуются из числа обучающихся одной или нескольких общеобразовательных, спортивных, художественных школ и иных организаций для детей и подростков, подразделяются на отряды не более 25 человек для обучающихся 1–4 классов и не более 30 человек для остальных школьников.

1.4. Учредителю оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей необходимо в срок не менее чем за 2 месяца до начала оздоровительного сезона поставить в известность орган исполнительной власти, уполномоченный осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, о планируемых сроках открытия оздоровительного учреждения, режиме работы, количестве оздоровительных смен и количестве оздоравливаемых детей и не позднее чем за 30 дней до начала работы оздоровительного учреждения предоставить документы в соответствии с Приложением 1 настоящих санитарных правил.

1.5. Продолжительность смены в оздоровительном учреждении определяется длительностью каникул и составляет в период летних каникул не менее 21 календарного дня; осенью, зимой и весной – не менее 5 рабочих дней. Перерыв между сменами в летнее время для проведения генеральной уборки и санитарной обработки учреждения составляет не менее 2 дней.

1.6. Открытие оздоровительного учреждения осуществляется при наличии документа, подтверждающего его соответствие настоящим санитарным правилам на весь период каникул (весенних, летних, осенних, зимних), выданного органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

1.7. К работе в оздоровительные учреждения допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке (Приложение 2). Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация проводится не реже одного раза в два года. Работники оздоровительных учреждений должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.

1.8. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного действующим в Республике Южная Осетия законодательством 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.

1.9. Во всех случаях возникновения групповых инфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, руководитель оздоровительного учреждения обязан незамедлительно (в течение 1 часа) информировать орган исполнительной власти, уполномоченный осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, для принятия мер, установленных законодательством Республики Южная Осетия.

## II. Гигиенические требования к режиму дня

2.1. Организация работы оздоровительных учреждений с дневным пребыванием осуществляется в режимах пребывания детей:

- с 8.30 до 14.30 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак и обед);

- с 8.30 до 18.00 часов, с обязательной организацией дневного сна для детей в возрасте до 10 лет и 3-разового питания (завтрак, обед, полдник). Рекомендуется организация дневного сна и для других возрастных групп детей и подростков.

2.2. Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, организацию экскурсий, походов, игр; регулярное 2 или 3-разовое питание и дневной сон для детей.

В оздоровительных учреждениях рекомендуется следующий режим дня:

Элементы режима дня	Пребывание детей	
	с 8.30 до 14.30 часов	с 8.30 до 18 часов
Сбор детей, зарядка	8.50-9.00	8.30-9.00
Утренняя линейка	9.00-9.15	9.00-9.15
Завтрак	9.15-10.00	9.15-10.00
Работа по плану отрядов, общественно полезный труд, работа кружков и секций	10.00-12.00	10.00-12.00
Оздоровительные процедуры	12.00-13.00	12.00-13.00
Обед	13.00-14.00	13.00-14.00
Свободное время	14.00-14.30	14.00-14.30
Уход домой	14.30	
Дневной сон		14.30-15.30
Полдник		16.00-16.30
Работа по плану отрядов, работа кружков и секций		16.30-18.00
Уход домой		18.00

2.3. Кружковая деятельность с ограниченной двигательной активностью (изобразительная деятельность, моделирование, шахматы, рукоделие и другие подобные виды деятельности) должна чередоваться с активным отдыхом и спортивными мероприятиями.

2.4. Организация и режим занятий с использованием компьютерной техники проводится в помещениях, оборудованных в соответствии с санитарными правилами, предъявляющими гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы, действующие в Республике Южная Осетия.

2.5. Продолжительность занятий кружков и спортивных секций допускается не более 35 минут для детей 7 лет и не более 45 минут для детей старше 7 лет.

Для отдельных видов кружков (туристического, юных натуралистов, краеведческого и т.п.) допускается продолжительность занятий до 1,5 часов.

2.6. Оптимальная наполняемость групп при организации занятий в кружках, секциях и клубах – не более 15 человек, допустимая – 20 человек (за исключением хоровых, танцевальных, оркестровых и других занятий).

### **III. Гигиенические требования к организации физического воспитания детей и оздоровительных мероприятий**

3.1. Мероприятия по физическому воспитанию организуются в соответствии с возрастом детей, состоянием их здоровья, уровнем физического развития и физической подготовленности.

3.2. Физкультурно-оздоровительная работа предусматривает следующие мероприятия:

- утренняя гимнастика;
- занятия физкультурой в кружках, секциях, обучение плаванию;
- прогулки, экскурсии и походы с играми на местности;
- спортивные соревнования и праздники;
- занятия на тренажерах.

3.3. Спортивно-оздоровительные мероприятия могут проводиться на базе стадиона и спортивного зала школы или школы-интерната, спортивных сооружений районного, местного или городского значения, спортивных школ и других объектов, выделенных для оздоровительного учреждения.

3.4. Распределение детей и подростков на основную, подготовительную и специальную группы, для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях, проводит врач с учетом их состояния здоровья (или на основании справок об их здоровье). Детям основной физкультурной группы разрешается участие во всех физкультурно-оздоровительных мероприятиях в соответствии с их возрастом. С детьми подготовительной и специальной групп физкультурно-оздоровительную работу следует проводить с учетом заключения врача. При возможности организуются занятия лечебной физкультурой.

3.5. Проведение закаливающих процедур (водные, воздушные и солнечные ванны) должно контролироваться медицинским персоналом. Закаливание начинают после адаптации детей в оздоровительном учреждении, проводят систематически, постепенно увеличивая силу закаливающего фактора.

3.6. Водные процедуры после утренней гимнастики (обтирание, обливание) проводятся под контролем врача.

Купание проводится ежедневно в первую половину дня до 11-12 часов; в жаркие дни разрешается повторное купание во второй половине дня, после 16 часов. 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, для детей специальной группы – при разрешении врача, температура воды и воздуха должна быть на 2 ° выше. 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 допускается купание сразу после еды и физических упражнений с большой нагрузкой.

3.7. Использование открытого водного объекта для купания детей допускается только при наличии документа, подтверждающего его соответствие действующим в Республике Южная Осетия санитарным правилам, предъявляющим гигиенические требования к охране поверхностных вод, выданного органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять

функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

При использовании плавательных бассейнов для детей должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов, действующие в Республике Южная Осетия.

3.8. Воздушные ванны начинают с первых дней пребывания в учреждении для детей основной группы при температуре воздуха не ниже 18°C, для детей специальной группы - не ниже 22 °С. Продолжительность первых процедур – 15-20 минут.

Прием воздушных ванн рекомендуется сочетать с ходьбой, подвижными играми, физическими упражнениями.

3.9. Солнечные ванны проводят в утренние или вечерние часы на пляже, специальных площадках (соляриях), защищенных от ветра, спустя час - полтора после еды, при температуре воздуха - 18-25 ° С. Детям основной и подготовительной групп солнечные ванны следует начинать с 2-3 минут для младших и с 5 минут для старших, постепенно увеличивая процедуру до 30-50 минут. Солнечные ванны проводят при температуре воздуха 19-25 °С.

Дети специальной группы принимают солнечные ванны по рекомендации врача.

3.10. Подвижные игры должны занимать в режиме дня детей основной и подготовительной групп: 40-60 минут – для младших детей (6-11 лет) и 1,5 часа – для старших детей (с 12 лет).

3.11. Дети, перенесшие острые заболевания во время отдыха или незадолго до прибытия, могут освобождаться врачом от занятий физической культурой и спортом.

#### **IV. Требования к территории оздоровительного учреждения**

4.1. На территории оздоровительного учреждения выделяется не менее 3-х зон: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная.

4.2. Оборудование физкультурно-спортивной зоны должно обеспечивать условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведения секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий. Спортивно-игровые площадки должны иметь твердое покрытие, футбольное поле – травяной покров. Синтетические и полимерные покрытия для открытых спортивных площадок должны быть безопасны, водонепроницаемы, морозоустойчивы и оборудованы водостоками. Занятия на сырых площадках, имеющих неровности и выбоины, не проводятся.

4.3. При отсутствии на территории оздоровительного учреждения зоны отдыха и (или) физкультурно-спортивной зоны для выполнения оздоровительных программ по физическому воспитанию рекомендуется использовать парки культуры и отдыха, зеленые массивы, спортивные сооружения, в том числе плавательные бассейны, расположенные вблизи оздоровительного учреждения.

4.4. Хозяйственная зона должна располагаться со стороны входа в производственные помещения столовой и иметь самостоятельный въезд с улицы.

4.5. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны, на расстоянии не менее 25 м от здания, должна быть предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которого превышают площадь основания контейнеров на 1 м по периметру во все стороны. Площадка с трех сторон оборудуется ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту контейнеров для сбора мусора.

#### **V. Требования к зданию, помещениям и оборудованию**

5.1. Оздоровительное учреждение рекомендуется размещать не выше третьего этажа здания.

Не допускается размещение помещений оздоровительного учреждения в подвальных и цокольных этажах здания.

5.2. Набор помещений оздоровительного учреждения должен включать: игровые комнаты, помещения для занятий кружков, спальные помещения, помещения медицинского назначения, спортивный зал, столовую, помещение для сушки одежды и обуви, раздевалку для верхней одежды, кладовую спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

Для проведения водных закаливающих процедур, мытья ног перед сном рекомендуется предусмотреть условия для их организации, в том числе с использованием имеющихся душевых или специально приспособленных помещений (площадок).

5.3. Спальные помещения оборудуются из расчета не менее 3 кв. м на 1 человека, но не более 15 человек в 1 помещении.

Спальные помещения для мальчиков и девочек устраиваются отдельными, независимо от возраста детей.

Спальни оборудуют стационарными кроватями (раскладушками) и прикроватными стульями (по числу кроватей). Стационарные 2 – и 3-ярусные кровати не используются.

Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрац с намотасником, 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.

5.4. Помещения для кружковых занятий и их оборудование должны соответствовать санитарным правилам, предъявляемым к организациям дополнительного образования. Гардеробные оборудуются вешалками или шкапами для верхней одежды детей.

5.5. Для просмотра телевизионных передач возможна установка в игровой комнате телевизора с рядами стульев. Расстояние от экрана телевизора до первых рядов стульев должно быть не менее 2 метров.

5.6. Организация питания детей в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием обеспечивается на базе различных предприятий общественного питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях среднего профессионального образования и настоящими санитарными правилами.

5.7. Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении должен быть предусмотрен медицинский пункт или медицинский кабинет, изолятор для больных, оборудованные раковинами для мытья рук, с подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем, необходимым инвентарем и оборудованием.

Медицинский кабинет оснащается письменным столом, стульями, ширмой, кушеткой, шкафами канцелярским и аптечным, медицинским столиком, холодильником, ведром с педальной крышкой, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментарием и приборами.

Изолятор оснащается кроватями (раскладушками) – не менее 2-х, столом и стульями. Для временной изоляции заболевших детей допускается использование медицинского и (или) процедурного кабинета.

Не допускается в качестве стульев и кушеток использовать мягкую мебель (диваны, кресла, стулья с мягкой обивкой).

При отсутствии медицинского кабинета допускается организация медицинского обслуживания в поликлиниках, амбулаториях и фельдшерско-акушерских пунктах, обслуживающих детское население.

5.8. Туалеты для мальчиков и девочек должны быть отдельными и оборудованы кабинетами 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.

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).

5.9. Для соблюдения правил личной гигиены детьми, подростками и персоналом перед обеденным залом оборудуются умывальники из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест. Каждый умывальник обеспечивается мылом, электрополотенцами или бумажными рулонами, или индивидуальными полотенцами.

5.10. Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов предусматривается отдельное помещение, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды со смесителем.

5.11. В период работы оздоровительного учреждения не допускается проведение всех видов ремонтных работ в базовом учреждении.

5.12. Уровни эквивалентного шума в помещениях оздоровительного учреждения не должны превышать 40 дБА.

#### **VI. Требования к воздушно-тепловому режиму**

6.1. Температура воздуха в помещениях оздоровительного учреждения не должна быть ниже 18 °С, относительная влажность воздуха должна быть в пределах 40-60%.

6.2. В игровых комнатах, помещениях кружков, спальнях следует соблюдать режим проветривания. Для этих целей не менее 50% окон должны открываться и (или) иметь форточки (фрамуги) с оборудованными фрамужными устройствами. На открывающихся окнах, фрамугах, форточках в летнее время необходимо предусмотреть наличие сетки от залета кровососущих насекомых.

Проветривание помещений проводится в отсутствие детей.

6.3. Для ограничения избыточного теплового воздействия инсоляции помещений оздоровительного учреждения в жаркое время года окна, имеющие южную, юго-западную и западную ориентации, должны быть обеспечены солнцезащитными устройствами или шторами.

Меры по ограничению избыточного теплового воздействия инсоляции не должны приводить к нарушению норм естественного освещения помещений.

6.4. Концентрации вредных веществ в воздухе всех помещений оздоровительных учреждений не должны превышать предельно допустимые концентрации и ориентировочные безопасные уровни воздействия (ПДК и ОБУВ) для атмосферного воздуха населенных мест.

#### **VII. Требования к естественному и искусственному освещению**

7.1. Все основные помещения оздоровительного учреждения должны иметь естественное освещение.

7.2. Окна игровых и кружковых помещений должны быть ориентированы на южные, юго-восточные и восточные стороны горизонта.

7.3. Во всех помещениях оздоровительного учреждения обеспечиваются нормируемые уровни освещенности в соответствии с санитарными правилами, предъявляющими требования к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий, действующими в Республике Южная Осетия.

#### **VIII. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима**

8.1. Здания оздоровительных учреждений должны быть оборудованы системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения; обеспечены централизованным водоснабжением и канализацией.

8.2. При отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения оздоровительное учреждение следует обеспечить бесперебойной подачей воды в помещения пищеблока и санитарные узлы.

8.3. В неканализованных районах оздоровительные учреждения оборудуются внутренней канализацией при условии устройства локальных очистных сооружений. Допускается оборудование учреждений люфтклозетами (с организацией вывоза стоков), надворными туалетами.

8.4. Оздоровительные учреждения обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

8.5. Питьевой режим в оздоровительном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; бутилированная питьевая вода, расфасованная в емкости.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

8.6. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

8.7. При организации питьевого режима с использованием бутилированной питьевой воды

оздоровительное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой – в обеденном зале; одноразовых стаканчиков – в игровых, учебных и спальнях помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами – для сбора использованной посуды одноразового применения.

8.8. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю.

8.9. Бутилированная вода, поставляемая в оздоровительные учреждения, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

## **IX. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню**

9.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 7-дневное меню для весенних, осенних, зимних каникул и 10 – или 14(18)-дневное меню для летних каникул).

9.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностей в пищевых веществах (таблица 1 приложения 3) и рекомендуемого набора продуктов, в зависимости от возраста детей (таблица 2 приложения 3), настоящих санитарных правил.

9.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).

9.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой (приложения 4 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладка, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

9.5. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом, обеспечивающим питание в оздоровительном учреждении, и согласовывается руководителем оздоровительного учреждения.

9.6. В примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (Приложение 5), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах (приложения 3 и 6 настоящих санитарных правил).

9.7. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

9.8. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

9.9. При разработке меню предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

9.10. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

9.11. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении от суточного рациона должно составлять: завтрак – 25%, обед - 35%, полдник – 15%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за оздоровительную смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

9.12. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4.

9.13. Питание детей и подростков должно соответствовать принципам щадящего питания,

предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

9.14. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Рекомендуется включать овощи и фрукты.

9.15. Обед должен включать закуску, первое, второе и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени; допускается использовать порционированные овощи. Второе горячее блюдо должно быть из мяса, рыбы или птицы с гарниром.

9.16. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, йогурты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты.

9.17. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях, при отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу (пищевой ценности) в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (Приложение 7), что должно быть подтверждено необходимыми расчетами.

9.18. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

9.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда, указанные в Приложении 8 настоящих санитарных правил.

9.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания, обслуживающие оздоровительные учреждения, должен осуществляться при наличии документов, гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, должна сохраняться до окончания использования продукции.

9.21. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

9.22. Овощи урожая прошлого года (капусту, морковь) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

9.23. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в порядке, установленном законодательством, действующим в Республике Южная Осетия, санитарный паспорт.

9.24. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения должны ежедневно заполняться журналы в соответствии с рекомендуемыми формами (Приложение 9), а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточных проб проводит медицинский работник или, под его руководством, повар в соответствии с рекомендациями приложения 10 настоящих санитарных правил.

При возникновении случаев пищевых отравлений или инфекционных заболеваний суточные пробы готовых блюд, а также пробы других подозреваемых пищевых продуктов предоставляются по требованию органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, для лабораторных исследований.

## **Х. Требования к условиям изготовления кулинарной продукции, витаминизация готовых блюд**

10.1. Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в об-

щеобразовательных организациях, организациях среднего профессионального образования.

10.2. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных настоящими санитарными правилами.

10.3. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах в обязательном порядке проводится С-витаминизация третьих блюд обеденного рациона. Витаминизация осуществляется в соответствии с инструкцией (Приложение 6). Допускается использование премиксов; инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

10.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии – иным ответственным лицом).

10.5. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм не допускается.

10.6. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами в меню могут быть использованы специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами.

10.7. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательной организации должна информировать родителей детей и подростков.

## **XI. Требования к санитарному содержанию территории, помещений и мытью посуды**

11.1. Территория оздоровительного учреждения должна содержаться в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода детей на участок. Летом, в сухую погоду, поверхности площадок и травяной покров рекомендуется поливать за 20 минут до начала спортивных занятий. Зимой – площадки и пешеходные дорожки отчищать от снега и льда.

Мусор собирают в мусоросборники, которые должны иметь плотно закрывающиеся крышки, и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны средствами, разрешенными в порядке, установленном законодательством, действующим в Республике Южная Осетия, в соответствии с указаниями по борьбе с мухами. Не допускается сжигание мусора на территории учреждения, в том числе в мусоросборниках.

11.2. Все помещения оздоровительного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборка помещений проводится при открытых окнах и фрамугах в летний период и открытых форточках и фрамугах в другие сезоны.

11.3. Уборку спальных помещений следует проводить после дневного сна, обеденного зала - после каждого приема пищи, физкультурного зала – после каждого занятия, остальных помещений – в конце дня.

11.4. В оздоровительных учреждениях для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в порядке, установленном законодательством, действующим в Республике Южная Осетия. При использовании моющих и дезинфицирующих средств соблюдают инструкции по их применению.

11.5. Все виды дезинфекционных работ осуществляются в отсутствие детей. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в местах, недоступных для детей.

11.6. При угрозе возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в учреждении проводят дополнительные противоэпидемические мероприятия по предписанию должностных лиц, органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

11.7. Уборка помещений проводится силами технического персонала (без привлечения детей).

11.8. Места общего пользования (туалеты, буфет, столовая и медицинский кабинет) ежедневно убирают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и содержат в чистоте.

11.9. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию: раковины для мытья рук и унитазы чистят ершами или щетками с применением чистящих и дезинфицирующих средств. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом.

11.10. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должны иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

11.11. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

11.12. Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в порядке, установленном законодательством, действующим в Республике Южная Осетия, и соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях среднего профессионального образования.

Мытье кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования, кухонных столов, шкафов и тары должно осуществляться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях среднего профессионального образования.

11.13. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не более 2/3 объема, промывают раствором моющего средства.

11.14. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях столовой не допускается.

11.15. По окончании уборки весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

11.16. При образовании медицинских отходов, которые по степени их эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным (рискованным) отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с установленными действующим в Республике Южная Осетия законодательством санитарными правилами требованиями по сбору, хранению, переработки, обезвреживания и удаления всех видов отходов лечебно-профилактических учреждений.

11.17. При наличии бассейна режим эксплуатации и качество воды бассейна, а также уборка и дезинфекция помещений и оборудования проводится в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими требованиями для плавательных бассейнов.

11.18. Спортивный инвентарь подлежит обработке моющими средствами ежедневно.

11.19. Ковровые покрытия очищаются пылесосом ежедневно, а также после каждой смены подвергаются просушиванию и выколачиванию на улице.

11.20. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

11.21. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ, действующими в Республике Южная Осетия.

В целях профилактики клещевого энцефалита в эпидемиологически неблагополучных районах по данному заболеванию необходимо организовать проведение противоклещевой обработки в местах планируемого пребывания детей (парках, лесопарковых зонах и других зеленых массивах).

11.22. Перед началом оздоровительного сезона и по окончании оздоровительной смены проводят генеральную уборку всех помещений оздоровительного учреждения, оборудования и инвентаря с последующей их дезинфекцией.

## **ХII. Требования к соблюдению правил личной гигиены**

12.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди детей и подростков оздоровительных учреждений необходимо выполнение следующих мероприятий:

а) в столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены;

б) для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается;

в) персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор в виде косынки или колпак) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены, легкая нескользкая рабочая обувь;

г) в базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.

12.2. Работники столовой обязаны:

а) приходиться на работу в чистой одежде и обуви;

б) оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

в) тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

г) коротко стричь ногти;

д) при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

е) работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

ж) не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

з) не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

12.3. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

12.4. После обработки яиц, перед их разбивкой работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

12.5. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

### **ХIII. Требования к соблюдению санитарных правил**

13.1. Руководитель оздоровительного учреждения и юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией летнего оздоровления, являются ответственными лицами за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивают:

а) наличие в учреждении настоящих санитарных правил и санитарных правил, предъявляющих требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях среднего профессионального образования, и доведение их содержания до сотрудников учреждения;

б) выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками учреждения;

в) необходимые условия для соблюдения санитарных правил;

г) прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

д) наличие личных медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований, а также соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с национальным календарем прививок;

е) организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

ж) наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

13.2. Производственный контроль за качеством и безопасностью питания детей осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательной организации.

13.3. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, действующим в Республике Южная Осетия, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (Приложение 11).

13.4. Медицинский персонал осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оцениваются показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

13.5. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

13.6. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица, в соответствии с должностными инструкциями (регламентами), несут ответственность в порядке, установленном законодательством, действующим в Республике Южная Осетия .

**ДОКУМЕНТЫ,  
НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОТКРЫТИЯ ДЕТСКОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ НА ВРЕМЯ КАНИКУЛ**

- Санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную организацию, на базе которого организовано оздоровительное учреждение;
- копия приказа об организации оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей с указанием сроков работы каждой смены;
- утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников;
- личные медицинские книжки сотрудников согласно списочному составу (с данными о прохождении медицинского осмотра, флюорографии, профилактических прививках, гигиенического обучения);
- примерное меню;
- режим дня;
- списки поставщиков пищевых продуктов, бутилированной (расфасованной в емкости) питьевой воды;
- результаты исследования лабораторно-инструментального контроля воды плавательного бассейна, при наличии бассейна в образовательной организации;
- программу производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, утвержденными организациями общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации и организующих питание детей в оздоровительных учреждениях.

**О ПОРЯДКЕ  
ПРОХОЖДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ МЕДИЦИНСКИХ ОБСЛЕДОВАНИЙ ВНОВЬ  
ПОСТУПАЮЩИХ ЛИЦ НА РАБОТУ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ  
УЧРЕЖДЕНИЯ <\*>**

-----  
<\*> При зачислении сотрудников в оздоровительное учреждение 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.

Характер производимых работ	Участие врачей-специалистов, периодичность осмотров. Характер лабораторных и функциональных исследований
Работники детских оздоровительных учреждений	Терапевт – 1 раз в год. Дерматовенеролог – при поступлении на работу. Крупнокадровая флюорография – 1 раз в год. Кровь на сифилис, мазки на гонорею, исследование на гельминты – при поступлении на работу. Исследование на возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф – при поступлении и по эпидпоказаниям

Таблица 1

**Суточная потребность  
в пищевых веществах и энергии детей оздоровительных  
учреждений с учетом их возраста**

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:	
	с 7 до 10 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	308 (допускается 335 за счет фруктов)	360 (допускается 383 за счет фруктов)
Энергетическая ценность - калорийность (ккал) <*>	2251 (2359 при увеличении углеводов)	2628 (2720 при увеличении углеводов)

Таблица 2

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых  
продуктов, в том числе, используемые для приготовления  
блюд и напитков, для детей и подростков  
оздоровительных учреждений**

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11 лет и старше	7-10 лет	11 лет и старше
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250 <*>	250 <*>	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280 <***>	320 <***>
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185 <***>	185 <***>
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78

Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар <***>	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

-----  
Примечание:

<\*> Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

<\*\*\*> Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

<\*\*\*\*> 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.

Приложение 4  
к СанПиН 2.4.4.003-19

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ ФОРМА  
СОСТАВЛЕНИЯ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ  
ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД**

N реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
	День N 1 - завтрак:					
	...					
	День N 1 - обед:					
	...					

	День N 1 - полдник					
	...					
	ИТОГО:	-				
	День N 2 - завтрак:					
	...					
	День N 2 - обед:					
	...					
	День N 2 - полдник					
	...					
	ИТОГО:	-				
	...					
	ИТОГО ЗА СМЕНУ ВСЕГО:	-				-
	ИТОГО ЗА СМЕНУ соотношение	-				-

Приложение 5  
к СанПиН 2.4.4.003-19

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА  
ПОРЦИЙ БЛЮД (В ГРАММАХ) ДЛЯ ДЕТЕЙ РАЗЛИЧНОГО ВОЗРАСТА**

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 10 лет	с 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	250-300
Мясное, рыбное блюдо	75-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

Приложение 6  
к СанПиН 2.4.4.003-19

**РАСЧЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ ТРЕТЬИХ БЛЮД**

Возраст детей	Количество витамина С, мг/сутки	
	в летние каникулы	в весенние, осенние и зимние каникулы
для детей до 10 лет	20	50
для детей 11 лет и старше	25	70

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	-	

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (непромышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Грибы и продукты, из них приготовленные (кулинарные изделия).
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
22. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
23. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
24. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало.
25. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
26. Газированные напитки.
27. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
28. Маринованные овощи и фрукты, в том числе в виде салатов.
29. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
30. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
31. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
32. Окрошки и холодные супы.
33. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
34. Яичница-глазунья.
35. Паштеты.
36. Блинчики с мясом и с творогом.
37. Первые и вторые блюда с применением (на основе) сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Таблица 1

**ДОКУМЕНТАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА**

**ФОРМА 1. ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

Дата и час поступления продовол-го сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовол-го сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовол-го сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовол-го сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовол-го сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

-----  
<\*> Примечание: Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Таблица 2

**ФОРМА 2. ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

-----  
<\*> Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

## ФОРМА 3. ВЕДОМОСТЬ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ

N п/п	Наименование группы продуктов	Единица измерения	Рекомендуемое количество продуктов (нетто) в день на одного ребенка, в зависимости от возраста	Фактически выдано					В среднем за 18 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
				1	2	3	...	18		
1	Мясные продукты	грамм								
1.1	в т.ч. колбасные изделия	грамм								
2	Рыба	грамм								
3	Яйцо	штук								
4	Молоко, молочные и кисломолочные продукты	грамм								
5	Творог	грамм								
6	Сметана	грамм								
7	Сыр	грамм								
8	Масло сливочное	грамм								
9	Масло растительное	грамм								
10	Макаронные изделия, крупы, бобовые	грамм								
11	Сахар	грамм								
12	Кондитерские и выпечные изделия	грамм								
13	Картофель	грамм								
14	Овощи	грамм								
15	Сухофрукты	грамм								
16	Кофейный напиток, какао, чай	грамм								
17	Фрукты свежие	грамм								
18	Сок	грамм								
19	Хлеб	грамм								

Таблица 4

**ФОРМА 4. ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЯ**

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни: апрель				
			1	2	3	...	18
1.	Образец заполнения:	подсобный рабочий	Зд. <*>	Отст- ранен	б/л	...	отп.
2.							
3.							

## Примечание:

<\*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<\*> Условные обозначения:

Зд. – здоров.

Отстранен – отстранен от работы.

отп. – отпуск.

В – выходной.

б/л – больничный лист.

Таблица 5

**ФОРМА 5. ЖУРНАЛ ПРОВЕДЕНИЯ ВИТАМИНИЗАЦИИ ТРЕТЬИХ И СЛАДКИХ БЛЮД**

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминового препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

Таблица 6

**ФОРМА 6. ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: апрель					
		1	2	3	6	...	30

Таблица 7

**ФОРМА 7. ЖУРНАЛ УЧЕТА НЕИСПРАВНОСТЕЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО И ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

Наименование неисправного оборудования	Дата установления неисправности	Принятые меры (ремонт, изменения в рационе питания)	Дата устранения неисправности	Подпись отв. лица

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 – +6 °С.

### РЕКОМЕНДУЕМАЯ НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В РАМКАХ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3-4 блюда	1 раз в сезон
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон

**П О С Т А Н О В Л Е Н И Е**  
**КОМИТЕТА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**  
**И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**  
**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ**  
**РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**

от 29 апреля 2019 года №4

**Об утверждении СанПиН 2.4.4.004-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»**

Зарегистрировано в МЮ РЮО от 23. 10. 2019 г.

Регистрационный №00514

В соответствии с Законом Республики Южная Осетия от 30 июня 2010 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в Республике Южная Осетия», Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 19 мая 2008 года № 156 «Об утверждении Положения о Комитете по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия» и Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 03.10.2018 №67 « Об утверждении Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» **п о с т а н о в л я ю :**

Утвердить прилагаемые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.004-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей».

**Главный государственный  
санитарный врач  
Республики Южная Осетия**

**М.М. Кочиева**

Утверждены  
Постановлением Главного  
государственного санитарного врача  
Республики Южная Осетия  
от 29 апреля 2019 года №4

## **САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ СТАЦИОНАРНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ**

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы  
СанПиН 2.4.4.004-19

### **I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей летнего, сезонного и круглогодичного функционирования (далее – детские оздоровительные лагеря).

Санитарные правила направлены на обеспечение отдыха, оздоровления и укрепление здоровья детей, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, в период пребывания их в детских оздоровительных лагерях.

1.2. Настоящие санитарные правила распространяются на все виды детских оздоровительных лагерей, в том числе на организации, деятельность которых связана с организацией детского отдыха и оздоровления детей на базе санаториев, санаториев-профилакториев, домов отдыха и других.

1.3. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, организацией и эксплуатацией детских оздоровительных лагерей.

Ранее построенные здания детских оздоровительных лагерей, в части архитектурно-планировочных решений, эксплуатируются в соответствии с проектом, по которому они были построены.

Настоящие санитарные правила не распространяются на объекты детских оздоровительных лагерей, находящиеся в стадии проектирования, строительства, реконструкции и ввода в эксплуатацию на момент вступления в силу настоящих санитарных правил.

1.4. При организации детских оздоровительных лагерей санаторного типа (или санаторных смен) необходимо руководствоваться настоящими санитарными правилами и санитарно-эпидемиологическими правилами, предъявляющими санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев, действующие в Республике Южная Осетия.

1.5. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Южная Осетия органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

1.6. Юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с эксплуатацией детских оздоровительных лагерей, необходимо в срок не позднее чем за 2 месяца до открытия оздоровительного сезона поставить в известность орган исполнительной власти, уполномоченный осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, о планируемых сроках открытия детских оздоровительных лагерей, режиме функционирования (датах начала и окончания каждой смены), планируемом количестве детей в каждой смене, сроках проведения дератизационных, дезинсекционных мероприятий и акарицидных (противоклещевых) обработок.

1.7. Деятельность детских оздоровительных лагерей осуществляется при условии соответствия их требованиям настоящих санитарных правил.

1.8. Работники детских оздоровительных лагерей проходят медицинские осмотры в порядке, установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством, и должны

быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям

Каждый работник детского оздоровительного лагеря должен иметь личную медицинскую книжку установленного действующим в Республике Южная Осетия законодательством, образца, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

Работники детского оздоровительного лагеря проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в год.

1.9. Детский оздоровительный лагерь в день заезда детей комплектуется поотрядно.

1.10. Прием детей в детский оздоровительный лагерь осуществляется при наличии заключения врача об отсутствии контактов с инфекционными больными, о состоянии здоровья детей и сведений об имеющихся прививках.

Прием в детский оздоровительный лагерь детей с ограниченными возможностями здоровья осуществляется при наличии заключения врача об отсутствии медицинских противопоказаний к направлению таких детей в данную организацию, а также при наличии медицинской карты установленного действующим в Республике Южная Осетия законодательством, образца и сведений об имеющихся прививках.

1.11. Продолжительность смен в детском оздоровительном лагере составляет:

- санаторной смены – не менее 24 дней, для организации отдыха, оздоровления, закаливающих и лечебно-профилактических процедур;

- оздоровительной смены – не менее 21 дня, для организации отдыха, оздоровления и закаливающих процедур.

Возможна организация коротких смен (20 и менее дней) для организации отдыха и досуга детей.

Продолжительность смен в осенние, зимние и весенние каникулы рекомендуется на срок не менее 7 дней.

При организации отдыха и оздоровления детей на базе других стационарных загородных организаций не допускается совместное проживание, питание, пребывание в общих местах пользования детей и взрослых.

1.12. Обо всех случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, 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, руководитель детского оздоровительного лагеря обязан в течение первых двух часов информировать орган исполнительной власти, уполномоченный осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

## **II. Требования к земельному участку при размещении детского оздоровительного лагеря**

2.1. Земельный участок для детского оздоровительного лагеря размещается за пределами промышленных объектов и производств, санитарно-защитных зон промышленных объектов и производств, первого пояса зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения, санитарных разрывов от автостоянок.

При проектировании детского оздоровительного лагеря отвод участков под строительство осуществляется с учетом розы ветров и наветренной стороны от источников шума и загрязнений атмосферного воздуха.

2.2. Содержание вредных веществ в атмосферном воздухе, уровни электромагнитных излучений, шума, вибрации, инфразвука, ионизирующего излучения на участке строительства детского оздоровительного лагеря не должны превышать гигиенические нормативы, действующие в Республике Южная Осетия, установленные для помещений жилых, общественных зданий и территории жилой застройки; почва должна соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к содержанию потенциально опасных для человека веществ в почве.

2.3. Вновь строящиеся детские оздоровительные лагеря рекомендуется размещать в лесных, лесопарковых массивах на обособленных земельных участках.

2.4. Через участок детского оздоровительного лагеря не должны проходить магистральные

инженерные коммуникации городского (сельского) назначения (водоснабжения, канализации, теплоснабжения, электроснабжения).

На сложных рельефах местности предусматривается отвод паводковых и ливневых вод от участка для предупреждения его затопления и загрязнения.

### **III. Требования к территории детского оздоровительного лагеря**

3.1. Территорию детского оздоровительного лагеря по периметру рекомендуется ограждать забором и полосой зеленых насаждений или другим ограждением естественного происхождения. Озеленение деревьями и кустарниками проводится с учетом климатических условий.

Территорию рекомендуется озеленять из расчета 50% площади территории, свободной от застройки.

Не допускается на территории высаживать колючие кустарники, а также зеленые насаждения, дающие мелкие семена и ядовитые плоды.

3.2. Территория детского оздоровительного лагеря должна иметь наружное электрическое освещение. Уровень искусственной освещенности во время пребывания детей на территории должен быть не менее 10 лк на уровне земли в темное время суток в местах возможного нахождения детей.

3.3. Территория детского оздоровительного лагеря планируется с учетом принципа функционального зонирования, с выделением соответствующих зон, в зависимости от их функционального назначения. На территории выделяются следующие зоны: зона проживания, зона физкультурно-оздоровительных сооружений и зона хозяйственного и технического назначения. Для зонирования территории могут использоваться зеленые насаждения.

3.4. В зоне проживания располагаются спальные корпуса, столовую, помещения медицинского назначения, помещения культурно-массового и административно-бытового назначения, а также площадки для отдыха и игровые площадки.

3.5. Зона физкультурно-оздоровительных сооружений включает площадки для занятий физкультурой, оборудованные с учетом возраста детей.

Покрытие спортивных площадок должно быть травяным, с утрамбованным грунтом, беспыльным либо выполненным из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.

Для организации физкультурно-оздоровительных мероприятий допускается использовать парки отдыха, зеленые массивы, бассейны, спортивные сооружения.

3.6. На территории зоны хозяйственного и технического назначения размещаются: сооружения водоснабжения, котельная и насосная с водонапорным баком (при наличии), гараж, автостоянка для хозяйственных машин, а также другие хозяйственные и технические постройки.

Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны устанавливаются отдельные контейнеры, с плотно закрывающимися крышками. Их располагают на площадках с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров. Расстояние от контейнеров до жилых зданий, мест отдыха, игровых и физкультурных площадок, сооружений водоснабжения должно быть не менее 25 м. Площадка оборудуется с трех сторон ветронепроницаемым ограждением, превышающим высоту используемых контейнеров.

3.7. Въезды и входы на территорию детского оздоровительного лагеря, проезды, дорожки к зданиям, хозяйственным постройкам, контейнерным площадкам для сбора мусора оборудуются ровным твердым покрытием.

3.8. Для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов на территории строящихся и реконструируемых детских оздоровительных лагерей предусматриваются мероприятия по созданию доступной (безбарьерной) среды.

3.9. Перед открытием детского оздоровительного лагеря необходимо организовать и провести противоклещевую (акарицидную) обработку его территории и мероприятия по борьбе с грызунами в целях профилактики клещевого энцефалита, клещевого боррелиоза и геморрагической лихорадки с почечным синдромом и других инфекционных болезней. После проведения обработок должен быть проведен контроль качества проведенных обработок против клещей и грызунов.

Акарицидная (противоклещевая) обработка территории детских оздоровительных лагерей проводится по результатам энтомологической оценки.

Использование территории парков и других зеленых массивов возможно только после проведения энтомологического обследования и проведения противоклещевой обработки данной территории.

#### **IV. Требования к зданиям, помещениям и оборудованию**

4.1. При проектировании детских оздоровительных лагерей здания для проживания детей должны иметь этажность не выше двух.

4.2. Входы в здания круглогодичного функционирования оборудуются тамбурами или воздушно-тепловыми завесами.

4.3. Не допускается использование цокольных этажей и подвальных помещений для размещения детей, проведения кружковой работы, размещения помещений медицинского назначения, спортивных, танцевальных и актов залов для детей, за исключением оборудования тира для стрельбы.

4.4. Площадь спальных помещений предусматривается из расчета не менее 4 м<sup>2</sup> на ребенка. Во вновь строящихся зданиях вместимость спальни должна быть не более 5 мест.

4.5. При проектировании зданий детских оздоровительных лагерей высота жилых помещений и система вентиляции должны обеспечивать гигиенически обоснованные показатели воздухообмена.

4.6. Набор и площади помещений для кружковых занятий и секций должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям дополнительного образования детей.

Площади и оборудование помещений, в которых используются персональные компьютеры, должны соответствовать гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы на них, действующим в Республике Южная Осетия.

4.7. Спальные комнаты должны быть отдельными для мальчиков и девочек и оборудованы стационарными кроватями.

В каждой спальне рекомендуется устанавливать тумбочки, стулья (табуреты), стол, шкаф (шкафы) для хранения одежды и обуви.

Мебель должна иметь покрытие, позволяющее проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Допускается использование двухъярусных кроватей при условии соблюдения нормы площади на одного ребенка и числа проживающих в комнате.

4.8. Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрацем с намотасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и 3 полотенцами (для лица, ног и банное). Общее количество комплектов постельного белья, намотасников и полотенец (для лица, ног, банным) должно быть не менее 2 комплектов на одного ребенка, отдыхающего в смену.

4.9. Окна помещений спален оборудуются солнцезащитными устройствами (типа жалюзи) или шторами.

4.10. В помещениях столовой, спален, игровых, медицинского назначения устанавливаются москитные сетки на окна и распашные двери или проводятся другие мероприятия, направленные на предотвращение проникновения насекомых в помещения.

4.11. В зданиях для проживания детей обеспечиваются условия для просушивания верхней одежды и обуви, стирки и глажения.

Набор помещений спального корпуса включает: спальные комнаты; комнаты воспитателя; помещения для дневного пребывания детей; умывальные с мойками для ног; душевые с раздевальными отделами для мальчиков и девочек; помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов – одно на отряд (или жилой корпус); помещение постирочной, оборудованной подводкой воды, сливом, тазами для стирки вещей и скамьями; помещение гладильной; помещение для сушки одежды и обуви; место для хранения обуви, оборудованное полками или стеллажами.

4.12. Помещения санитарно-бытового назначения для детей предусматриваются отдельными для мальчиков и девочек. Каждая туалетная комната оборудуется умывальниками и туалетными кабинами с дверями.

Рекомендуется предусматривать комнаты личной гигиены девочек, оборудованные гибким шлангом, умывальником, поддоном, сливом.

Во вновь строящихся зданиях оборудуются помещения санитарно-бытового назначения из расчета: туалетные – не менее – 2 унитаза на 16 девочек; 1 унитаз и 1 писсуар на 16 мальчиков; душевые – душевыми кабинами не менее – 1 рожок (сетка) на 16 человек; умывальные - не менее 1 умывальника на 5 человек и не менее 2 ногомоек на 16 человек; рекомендуется предусматривать комнаты личной гигиены девочек.

Во вновь строящихся зданиях туалеты и душевые кабины рекомендуется оборудовать при каждом спальном помещении.

4.13. Туалеты оснащаются мусорными 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 оборудуются сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.14. Стирка личных вещей проводится в постирочных или в умывальных комнатах в специально выделенных и промаркированных для этих целей тазах. Помещения постирочных оборудуются подводкой воды, сливом, скамьями.

4.15. Помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов оборудуется поддоном и подводкой к нему воды, сливом; при отсутствии помещения выделяется шкаф (или место) для хранения уборочного инвентаря.

Уборочный инвентарь и дезинфицирующие средства хранятся в недоступном для детей месте.

4.16. При проектировании помещений медицинского назначения (медицинского пункта) предусматриваются палаты для временной изоляции больных (изолятор).

В медицинском пункте предусматриваются помещения: кабинет врача площадью не менее 10,0 м<sup>2</sup>; процедурный кабинет площадью не менее 12,0 м<sup>2</sup>; комната медицинской сестры не менее 10,0 м<sup>2</sup>, помещение для приготовления дезинфицирующих растворов и хранения уборочного инвентаря, предназначенного для помещений медицинского назначения, туалет с умывальником.

В изоляторе предусматриваются не менее двух палат (для капельных и кишечных инфекций), площадью из расчета на 1 место не менее 6 м<sup>2</sup>. В составе помещений изолятора предусматриваются: туалет с раковиной для мытья рук, а также буфетная площадью не менее 6 м<sup>2</sup> с 2 моечными раковинами для мойки посуды.

4.17. При строительстве и эксплуатации бассейна должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов.

4.18. Потолки, стены и полы всех помещений должны быть гладкими, без нарушения целостности, признаков поражения грибком и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

Потолки, стены и полы производственных и складских помещений столовой, постирочной, гладильной, санитарно-бытовых помещений (душевые, туалетные, умывальные с ногомойками, комнаты гигиены девочек и другие) выполняются влагостойкими материалами, позволяющими проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.19. В производственных и складских помещениях столовой, постирочной, гладильной, санитарно-бытовых помещений (душевые, туалетные, умывальные с ногомойками, комнаты гигиены девочек) отделка стен проводится влагостойкими материалами на высоту не менее 1,8 м.

Полы в производственных помещениях столовой и душевых оборудуются сливными трапами с уклонами к отверстиям трапов.

4.20. Отделка помещений медицинского пункта должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность, действующим в Республике Южная Осетия.

4.21. Используемые строительные и отделочные материалы должны быть безвредными для здоровья человека. Материалы для внутренней отделки должны быть устойчивыми к проведению уборки влажным способом и обработки дезинфицирующими средствами.

4.22. В период работы детского оздоровительного лагеря не допускается проведение текущего и капитального ремонта в местах пребывания детей.

4.23. Для создания условий пребывания детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов в детских оздоровительных лагерях при строительстве и реконструкции предусматриваются мероприятия по созданию доступной (безбарьерной) среды, обеспечивающие свободное передвижение детей в зданиях и помещениях.

## **V. Требования к водоснабжению и канализации**

5.1. Вновь строящиеся и реконструируемые здания детских оздоровительных лагерей оборудуются централизованными системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и канализации в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения.

5.2. Вода хозяйственно-питьевого назначения должна отвечать по показателям безопасности гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

5.3. Собственный источник водоснабжения должен отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к источникам водоснабжения для питьевого назначения, действующим в Республике Южная Осетия.

5.4. Подводка холодной и горячей воды предусматривается в помещения медицинского назначения, столовой, туалеты, душевые, умывальные с ногомойками, комнаты гигиены девочек, умывальные перед обеденным залом, постирочную, помещения для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов.

5.5. Для помещений медицинского назначения, производственных помещений столовой, душевых, умывальных с ногомойками, комнат гигиены девочек, умывальных перед обеденным залом, постирочной, помещений для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов предусматривается установка резервных водонагревателей.

5.6. Системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и канализации должны находиться в исправном состоянии.

5.7. Устройство хозяйственно-бытовой канализации следует предусматривать в жилых корпусах, помещениях столовой, в помещениях медицинского назначения, физкультурно-оздоровительного, культурно-массового назначения, служебно-бытовых помещениях, прачечной, душевой, а также в отдельно стоящих туалетах и умывальных.

5.8. Очистка и обеззараживание хозяйственно-бытовых сточных вод должны осуществляться на общегородских или локальных канализационных очистных сооружениях.

5.9. Моечные и производственные ванны в столовой подключаются к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки.

5.10. При проектировании и реконструкции детских оздоровительных лагерей в неканализованных районах здания оборудуются внутренними системами канализации со спуском сточных вод в локальные системы канализации.

5.11. На территории детских оздоровительных лагерей допускается использование надворных туалетов выгребного типа, канализованных надворных туалетов и стационарных биотуалетов, обеспеченных искусственным освещением. В туалете или около туалета предусматриваются условия для мытья рук с мылом. Мыло должно быть постоянно.

Надворные туалеты выгребного типа оборудуются надземной частью строения и водонепроницаемым выгребом. Глубина выгреба от поверхности земли рассчитывается в зависимости от уровня стояния грунтовых вод, но не менее 1 метра. Не допускается заполнение выгреба более 2/3 объема.

Туалеты устанавливаются на расстоянии не менее 25 м от жилой зоны и столовой и не менее 50 м от места купания. Не допускается устройство и использование надворных туалетов без крыши (навеса) и экранов-перегородок.

## **VI. Требования к отоплению, вентиляции и воздушно-тепловому режиму в помещениях**

6.1. Системы отопления, вентиляции и/или кондиционирования воздуха должны обеспечивать нормируемые параметры микроклимата и воздушной среды помещений детских оздоровительных лагерей.

6.2. Во вновь строящихся детских оздоровительных лагерях предусматривается централизованное или автономное отопление.

При установке ограждений на отопительные приборы используемые материалы должны отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям безопасности.

Не допускается использование обогревателей с инфракрасным излучением в помещениях для пребывания детей.

6.3. Оптимальная температура воздуха: в спальнях помещениях составляет +20 ... +24 °С,

допустимая – не ниже +18 °С; в столовой, рекреациях, вестибюле, помещениях культурно-массового назначения и для занятий +18 ... +24 °С; спортивных залах – +17 ... +20 °С, душевых – не менее +25 °С.

В помещениях медицинского назначения параметры микроклимата устанавливаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность, действующими в Республике Южная Осетия.

В помещениях плавательных бассейнов параметры микроклимата принимаются в соответствии с гигиеническими требованиями к устройству и эксплуатации плавательных бассейнов.

6.4. В помещениях для пребывания детей показатель относительной влажности воздуха должен составлять 40 – 60%, скорость движения воздуха – не более 0,1 м/сек.

6.5. Все помещения должны ежедневно неоднократно проветриваться.

Не допускается в присутствии детей сквозное проветривание санитарно-бытовых помещений, а также помещений (спальных комнат, помещений для дневного пребывания детей, музыкальных, спортивных залов и других), в том числе проветривание их через туалетные комнаты.

Проветривание проводится через фрамуги и форточки. В помещениях спален в холодное время года проветривание проводится перед сном. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года. Широкая односторонняя аэрация всех помещений в теплое время года допускается в присутствии детей.

Площадь фрамуг и форточек, используемых для проветривания, должна составлять не менее 1/50 площади пола.

6.6. Замена оконных блоков не должна приводить к снижению естественного освещения помещений и препятствовать проведению проветривания.

## **VII. Требования к естественному и искусственному освещению и инсоляции**

7.1. Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях детских оздоровительных лагерей должны соответствовать гигиеническим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий, действующим в Республике Южная Осетия.

7.2. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема. Зашторивание окон в спальнях помещений допускается лишь во время сна детей, в остальное время шторы должны быть раздвинуты в целях обеспечения инсоляции помещения.

7.3. В качестве источников искусственного освещения в жилых помещениях, помещениях медицинского назначения, кружковой деятельности, столовой применяются люминесцентные лампы или лампы с аналогичными светотехническими характеристиками со светорассеивающей арматурой; для помещений столовой, прачечной, душевых и бани - с влагозащитной арматурой. Не используются в одном помещении в качестве общего освещения одновременно лампы разного типа.

В спальнях корпусов дополнительно предусматривается дежурное (ночное) освещение.

7.4. Для рационального использования искусственного света и равномерного освещения помещений рекомендуется использовать отделочные материалы и краски, создающие матовую поверхность, светлых тонов.

7.5. Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы собираются и хранятся в специально выделенном помещении и вывозятся с соблюдением требований по обращению с ртуть-содержащими отходами, действующих в Республике Южная Осетия.

## **VIII. Требования к оборудованию столовой, инвентарю, посуде**

8.1. Устройство, содержание и организация работы столовой в части объемно-планировочных и конструктивных решений, санитарно-технического обеспечения, требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды, формированию примерного меню, условий и технологии изготовления блюд, требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, соблюдению правил личной гигиены и прохождению медицинских осмотров персоналом столовой, хранению и перевозке пищевых продуктов, ежедневному ведению обязательной документации (бракеражные журналы, журнал здоровья и другие) должны соответствовать санитарно-эпидемио-

логическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях и настоящим санитарным правилам.

8.2. Количество посадочных мест в обеденном зале столовой рекомендуется рассчитывать на одновременное обслуживание всех детей (в одну смену).

При строительстве и реконструкции столовой количество посадочных мест в обеденном зале принимается из расчета не менее 1,0 м<sup>2</sup> на одно место.

В здании столовой обеспечиваются условия для мытья рук детей около обеденного зала (или при входе в обеденный зал) и места для раздевания детей.

При строительстве и реконструкции столовой рядом с обеденным залом предусматриваются туалеты раздельные для мальчиков и девочек, оборудованные унитазами и раковинами для мытья рук.

8.3. Раковины для мытья рук при входе в обеденный зал устанавливаются с учетом роста-возрастных особенностей детей из расчета не менее 1 раковины на 25 посадочных мест.

Для вытирания рук допускается использование бумажных полотенец (салфеток) или электрополотенец.

Мыло и полотенца около раковин для мытья рук должны быть в наличии постоянно.

8.4. Столовая оборудуется необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать согласно Приложению 1.

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

8.5. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготавливаются из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению пищевых продуктов.

Производственные столы, кухонная посуда, оборудование, инвентарь должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

8.6. Производственное оборудование, кухонная посуда и инвентарь должны отвечать следующим требованиям:

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению (раздельно для сырых и готовых пищевых продуктов);

- для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без трещин и механических повреждений;

- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «гастрономия», «сельдь», «Х» – хлеб, «зелень»;

- кухонная посуда, разделочный инвентарь, тара, используемые для приготовления и хранения пищи, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;

- третьи блюда (компоты, кисели и другие) готовятся в посуде из нержавеющей стали;

- для кипячения молока используется отдельная посуда;

- количество используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу одновременно питающихся детей;

- для своевременной замены и восполнения битой посуды обеспечивается запас столовой посуды.

8.7. Технологическое оборудование, моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды, являющиеся источниками выделения тепла, газов и влаги, оборудуются локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

8.8. Моечные ванны для мытья кухонной посуды, оборудования и инвентаря обеспечиваются подводкой холодной и горячей воды через смесители.

8.9. Для ополаскивания посуды (кухонной и столовой) моечные ванны оборудуются гибкими шлангами с душевой насадкой.

8.10. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется моечной ванной или трапом с бортиком.

8.11. Во всех производственных помещениях, туалете столовой устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

8.12. Кухонная посуда, оборудование, инвентарь моются отдельно от столовой посуды.

В моечных вывешиваются инструкции о правилах мытья оборудования, посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

8.13. Оборудование, кухонная посуда и инвентарь освобождаются от остатков пищи и моются в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции – мытье щетками водой температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскиваются проточной горячей водой температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушиваются в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые оборудование, кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах, установленных на высоте не менее 0,35 м от пола.

8.14. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (температурой не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскиваются горячей водой (температурой не ниже 65 °С) во второй ванне, обдаются горячей водой (температурой не ниже 90 °С), а затем просушиваются на решетчатых стеллажах или полках.

Разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках или кассетах; допускается использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

8.15. Металлический инвентарь после мытья прокаливается в духовом шкафу; мясорубки, резательные, протирочные машины после использования разбираются, металлические детали моются и обдаются горячей водой (температурой не ниже 90 °С), а затем просушиваются на решетчатых стеллажах или полках.

Столовая и чайная посуда должна быть изготовлена из фаянса, фарфора, стекла и других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) должны быть изготовлены из нержавеющей стали и других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

Допускается использование одноразовой посуды.

8.16. Столовая посуда и столовые приборы моются в посудомоечной машине или ручным способом в трехсекционных ваннах.

Столовая посуда и столовые приборы в посудомоечной машине моются в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации.

8.17. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже +45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде температурой не ниже +45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой температурой не ниже +65 °С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

8.18. Чашки, стаканы, бокалы моются в первой ванне горячей водой температурой не ниже +45 °С, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскиваются горячей проточной водой температурой не ниже +65 °С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

8.19. Столовые приборы моются в горячей воде температурой не ниже +45 °С, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно моются с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

8.20. Чистая столовая посуда хранится в шкафах или на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

8.21. Дезинфекция столовой посуды и инвентаря проводится по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Для обеззараживания столовой посуды в дезинфицирующем растворе выделяется емкость с крышкой, с соответствующей маркировкой. Допускается использование сухожарового шкафа.

8.22. Столы в производственных помещениях и столы в обеденном зале моются горячей водой после каждого приема пищи, с использованием моющих средств, мочалок (щеток), ветоши.

Не допускается использование губок для мытья посуды.

В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моются с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стираются с применением моющих средств, просушиваются и хранятся в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

8.23. Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищаются, промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой температурой не ниже 50 °С и просушиваются.

8.24. В помещениях столовой ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников.

Еженедельно и по мере загрязнения проводится влажная уборка стен с применением моющих средств.

8.25. В помещениях столовой не должно быть насекомых и грызунов, при их обнаружении проводятся мероприятия по дезинсекции и дератизации.

8.26. Перед началом каждой смены проводится генеральная уборка помещений столовой, в том числе обеденного зала.

## **IX. Требования к условиям хранения, приготовления реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

9.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детские оздоровительные лагеря осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке пищевой продукции и продовольственного сырья, а также питьевой воды, расфасованной в емкости (бутилированной), для подтверждения качества и безопасности пищевой продукции, продовольственного сырья и питьевой воды, в товарно-транспортной накладной указываются сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

9.2. Входной контроль поступающих пищевых продуктов осуществляется ответственным лицом детского оздоровительного лагеря. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую (Приложение 2), который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Республики Южная Осетия.

9.3. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 3), который хранится в течение года.

9.4. При наличии одной холодильной камеры места хранения пищевых продуктов должны быть разграничены.

9.5. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

9.6. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в таре поставщика.

9.7. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках с крышками.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры в потребительской таре или в лотках с крышками.

Сметана, творог хранятся в той же таре, в которой они поступили.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках).

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах или в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметаются специальными щетками, полки протираются тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом темном помещении; капуста – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – в таре производителя с крышкой.

Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте.

9.8. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся в таре с крышкой и отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

9.9. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживаются в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации  $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ , но не более одного часа.

9.10. Молоко, поступающее в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не менее 2 и не более 3 минут.

9.11. В перечень технологического оборудования необходимо включать не менее 2 мясорубок (или протирочно-резательных машин) для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

9.12. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания».

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

9.13. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

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

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

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варится после закипания воды 10 мин.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) варятся в течение 5 минут с момента начала кипения.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

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

9.15. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками или использовать перчатки.

9.16. Обработка сырых яиц проводится в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) емкостей. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1– 2% теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению.

9.17. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промываются проточной водой.

9.18. Потребительская упаковка консервированных продуктов перед вскрытием промывается проточной водой и вытирается.

9.19. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 ... +65 °С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

9.20. При обработке овощей и фруктов должны быть соблюдены следующие требования:

9.20.1. Овощи и фрукты сортируются и моются.

Фрукты и очищенные овощи моются в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

Очищенные овощи повторно промываются в проточной воде небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов.

9.20.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

9.20.3. При кулинарной обработке овощей соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением и закладываются только в кипящую воду.

9.20.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варятся в кожуре и охлаждаются. Вареные овощи очищаются и нарезаются в холодном цехе готовой продукции или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

9.20.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

9.20.6. Отваренные для салатов овощи хранятся в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4 \pm 2$  °С.

9.20.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

9.21. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4 \pm 2$  °С. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2$  °С.

9.22. Кефир, ряженка, простокваша и другие кисломолочные продукты порционируются в чашки (стаканы) из пакетов или бутылок непосредственно перед их раздачей.

9.23. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

9.24. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминация из расчета 20,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводятся в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед раздачей. Витаминизированные блюда не подогреваются.

Витаминация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации блюд (Приложение 4), который хранится один год.

9.25. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение 5), который хранится один год.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков и доведения до готовности.

9.26. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все приготовленные блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и другие отбираются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками. Каждая проба блюда помещается в отдельную посуду и сохраняется в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

9.27. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 6;
- изготовление в столовой творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

## **Х. Требования к организации питания детей**

10.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

**СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ ДЕТЕЙ**

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:	
	7 – 10 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	63	76,5
Жиры (г)	70	85
Углеводы (г)	305	370,2
Энергетическая ценность – калорийность (ккал) <*>	2100	2550

-----  
<\*> Без учета повышенных энергозатрат.

10.2. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем детского оздоровительного лагеря, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей (Приложение 7). В круглогодичных детских оздоровительных лагерях разрабатывается сезонное меню.

10.3. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Примерный объем готовых блюд в зависимости от возраста детей принимается в соответствии с Приложением 8.

10.4. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением 9. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

10.5. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2.

**РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КАЛОРИЙНОСТИ  
МЕЖДУ ПРИЕМАМИ ПИЩИ В ТЕЧЕНИЕ ДНЯ**

Прием пищи	Доля суточной потребности в энергии, %
завтрак	20 - 30
обед	35 - 40
полдник	10 - 15
ужин	20 - 30
ИТОГО	100

Отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня допускается в пределах  $\pm 5\%$  при условии, что средний процент калорийности приемов пищи за смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям.

10.6. Производство готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология их приготовления. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с Приложением 10.

10.7. Завтрак должен состоять из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, напиток. Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты; допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. Второй ужин включает кисломолочный напиток (можно дополнить кондитерским изделием (печенье, вафли и другое)).

10.8. В примерном меню предусматривается ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, рыба, сыр, яйцо, соки и другие) включаются не реже 2 раз в неделю.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей.

10.9. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение 11).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

10.10. Для детей должен быть организован круглосуточно питьевой режим. Вода должна отвечать требованиям безопасности к питьевой воде.

Питьевой режим организуется в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная) негазированная; кипяченая вода (кипячение в течение не менее 5 минут от момента закипания).

Кипяченую воду меняют каждые 3 часа. Перед сменой воды емкость полностью освобождается от остатков воды и тщательно ополаскивается.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, замена емкости осуществляется по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости.

10.11. При организации питьевого режима должно быть обеспечено достаточное количество чистой посуды, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами, а также отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды; контейнеры – для сбора использованной посуды одноразового применения.

10.12. При проведении походов организация питания детей должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы детских лагерей палаточного типа в период летних каникул, действующим в Республике Южная Осетия.

10.13. Хранение пищевых продуктов в жилых помещениях для детей не допускается.

10.14. Примерный набор продуктов питания, разрешенный для передачи детям посетителями, в том числе родителями и законными представителями детей, устанавливается руководителем детского оздоровительного лагеря. Примерный набор продуктов не должен содержать пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей (Приложение 6).

## **XI. Требования к режиму дня**

11.1. Режим дня должен предусматривать: продолжительность ночного сна не менее 9 часов (для детей от 7 до 10 лет не менее 10 часов), дневного сна (отдыха) – не менее 1,5 часов, питание детей не менее 5 раз (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), проведение утренней зарядки, спортивных и культурно-массовых мероприятий, гигиенических, оздоровительных и закаливающих (водных, воздушных) процедур, а также отдых и свободное время. Утренний подъем детей проводится не ранее 8 часов.

Для детей 15 лет и старше допускается замена дневного сна на чтение книг и настольные игры.

11.2. Не рекомендуется проводить массовые физкультурные и спортивные мероприятия при температуре окружающего воздуха выше +28 °С.

11.3. Физкультурные и спортивные мероприятия организуются с учетом возраста, физической подготовленности и здоровья детей.

11.4. В ежедневном режиме дня должны проводиться закаливающие процедуры. Закаливание должно включать зарядку, занятия физкультурой, водные, воздушные и солнечные процедуры. При организации закаливания должны быть реализованы основные гигиенические принципы – постепенность, систематичность, комплексность и учет индивидуальных особенностей ребенка.

11.5. Утренняя зарядка проводится ежедневно на открытом воздухе. В дождливую погоду утреннюю зарядку рекомендуется проводить в хорошо проветриваемых помещениях.

Продолжительность утренней зарядки - не менее 15 мин.

Рекомендуемая продолжительность воздушных и солнечных ванн приведена в Приложении 12.

11.6. Купание детей в открытых водоемах рекомендуется проводить в солнечные и безветренные дни, при температуре воздуха не ниже +23 °С и температуре воды не ниже +20 °С. Рекомендуемая продолжительность непрерывного пребывания в воде в первые дни 2 – 5 минут с постепенным увеличением до 10 – 15 минут. Купание сразу после приема пищи (менее 30 минут) не рекомендуется.

При организации купания детей присутствие медицинского работника обязательно.

11.7. Использование поверхностных водных объектов для купания детей допускается только при наличии документа, подтверждающего его соответствие действующим в Республике Южная Осетия санитарным правилам, предъявляющим гигиенические требования к охране поверхностных вод и (или) предъявляющим санитарно-эпидемиологические требования к охране прибрежных вод от загрязнения в местах водопользования населения, выданного органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

11.8. Купание детей осуществляется в специально отведенных и оборудованных местах. На берегу оборудуются навесы от солнца и устанавливаются кабины для переодевания, туалеты.

11.9. С учетом воспитательной и оздоровительной направленности детские оздоровительные лагеря в соответствии с их возрастом возможна организация следующих видов работ. Для детей 7 - 13 лет допускается уборка постелей, сбор ягод и лекарственных трав под наблюдением воспитателя; для детей старше 14 лет – уборка спальных комнат, дежурство по столовой (сервировка обеденных столов, уборка грязной посуды, уборка обеденного зала).

11.10. Не разрешается привлекать детей к работам, связанным с большой физической нагрузкой (переноска и передвижение тяжестей, пила дров, стирка постельного белья и других), с опасностью для жизни (мытьё окон, протирка светильников и других), уборке мест общего пользования: лестничных площадок, пролетов и коридоров, мытьё полов с применением моющих и дезинфекционных средств; выполнению опасных в эпидемиологическом отношении видов работ (уборка санузлов, умывальных комнат, уборка и вывоз отходов и нечистот, обработка чаши бассейна и других).

11.11. При дежурстве в столовой дети не допускаются к приготовлению пищи, чистке вареных овощей, раздаче готовой пищи на кухне, резке хлеба, мытью посуды, разнесу горячей пищи. Не допускается вход детей непосредственно в производственные помещения столовой.

11.12. Дежурство детей по столовой и территории в детском оздоровительном лагере должно быть не чаще одного раза в 7 дней.

11.13. Встречи детей с посетителями, в том числе с законными представителями детей проводятся в соответствии с установленным руководителем детского оздоровительного лагеря распорядком дня.

Не допускается пребывание на территории детского оздоровительного лагеря посетителей, в том числе законных представителей детей вне специально установленных мест.

## **ХII. Требования к санитарному содержанию помещений и территории детских оздоровительных лагерей**

12.1. Генеральная уборка территории и всех помещений проводится перед началом каждой смены с применением моющих и дезинфицирующих средств.

12.2. Во всех помещениях пребывания детей 2 раза в сутки техническим персоналом детского оздоровительного лагеря проводится влажная уборка с применением моющих средств.

Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса.

Оконные стекла моются по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в смену.

12.3. В умывальных, душевых, постирочных, комнатах гигиены девочек и туалетах ежедневно дверные ручки, краны умывальников, спусковые ручки бачков унитазов и писсуаров, сидения на унитазах моются горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Уборку туалетов с применением дезинфицирующих средств необходимо проводить по мере загрязнения, но не менее 2 раз в день. Унитазы моются с помощью ершей и щеток горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.

12.4. Уборочный инвентарь должен иметь маркировку в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ и храниться в помещении для уборочного инвентаря или в специально оборудованном шкафу. Уборочный инвентарь для туалета (ветошь, ведра, щетки) маркируется и хранится в туалетной комнате в специальном шкафу или в отведенном месте.

Уборочный инвентарь (щетки, ветошь, ерши) моется, дезинфицируется, прополаскивается и сушится.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя или в промаркированных емкостях.

12.5. Банные дни для детей проводятся не реже 1 раза в 7 дней.

В бане и душевых необходимо пользоваться индивидуальными принадлежностями: обувью, полотенцем, мылом, мочалкой.

Возможность помывки детей в душе должна быть предоставлена ежедневно.

12.6. Постельные принадлежности (матрасы, подушки, одеяла, спальные мешки) 1 раз перед летним сезоном следует выколачивать, проветривать, просушивать на воздухе или подвергать химической чистке.

По эпидемиологическим показаниям постельные принадлежности должны подвергаться камерной дезинфекции в специализированных организациях.

12.7. Смена постельного белья, полотенце проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

12.8. Грязное белье в спальнях помещений складывается в специальные мешки, которые доставляются в прачечную.

При отсутствии прачечной в детском оздоровительном лагере возможна организация централизованной стирки постельного белья в иных прачечных. Для сбора и хранения грязного белья предусматривается специальное помещение.

12.9. В помещениях детского оздоровительного лагеря не должно быть насекомых и грызунов. На территории и в помещениях детского оздоровительного лагеря должны проводиться дератизационные и дезинсекционные мероприятия.

12.10. Территория детского оздоровительного лагеря должна содержаться в чистоте. Уборка территории проводится не менее одного раза в сутки.

Мусор собирается в металлические мусоросборники с закрывающимися крышками. Очистка мусоросборников производится при их заполнении на 2/3 объема. После опорожнения мусоросборники дезинфицируются разрешенными для этих целей средствами.

12.11. Уборка помещений медицинского назначения и обработка изделий медицинского назначения проводятся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность, действующими в Республике Южная Осетия.

Медицинские отходы, относящиеся к классу Б (эпидемиологически опасные отходы), обеззараживаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к обращению с медицинскими отходами, действующими в Республике Южная Осетия.

### **ХIII. Требования к выполнению санитарных правил и организации работы медицинского персонала**

13.1. Руководитель детского оздоровительного лагеря отвечает за выполнение настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста настоящих санитарных правил, ознакомление с ними и выполнение их персоналом детского оздоровительного лагеря;

- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими предварительных и периодических медицинских обследований;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок (по показаниям).

13.2. Медицинским персоналом осуществляется ежедневный контроль за соблюдением:

- требований настоящих санитарных правил;
- правил личной гигиены детьми и персоналом;
- выполнения режима дня;
- организации питания (качества поступающей продукции, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, технологии приготовления и качества готовой пищи; санитарного состояния и содержания столовой; качества мытья посуды);
- выполнения суточных норм и режима питания, отбора суточной пробы, организации питьевого режима.

Медицинским персоналом обеспечивается:

- ежедневный осмотр персонала столовой и детей - дежурных по кухне на наличие гнойничковых заболеваний кожи, катаральных явлений верхних дыхательных путей, опрос на наличие дисфункции желудочно-кишечной системы. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение 13);
- своевременная изоляция инфекционных больных;
- извещение территориальных медицинских организаций и органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей о случаях инфекционных заболеваний в течение первых двух часов;
- организация и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий.

13.3. Первая помощь и медицинская помощь осуществляются в соответствии с законодательством Республики Южная Осетия.

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ СТОЛОВОЙ**

Наименование помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубка мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная столовой посуды	Посудомоечная машина или трехсекционная ванна для мытья столовой посуды и столовых приборов и отдельная двухсекционная ванна для мытья чайной посуды, производственный стол, шкафы, решетки
Моечная тары	Моечная ванна

(образец)

**ЖУРНАЛ  
БРАКЕРАЖА СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ,  
ПОСТУПАЮЩИХ В СТОЛОВУЮ**

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товаро-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по количеству (в килограммах, литрах, штуках)	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

-----  
Примечание:

<\*> Указываются факты списания, возврата продуктов и другие.

**ЖУРНАЛ  
УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА В ХОЛОДИЛЬНОМ  
ОБОРУДОВАНИИ (ОБРАЗЕЦ)**

N п/п	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/числа: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

**ЖУРНАЛ ПРОВЕДЕНИЯ ВИТАМИНИЗАЦИИ БЛЮД**

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр.)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

**ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

-----

Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

## **ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ**

1. Мясо и мясопродукты:
  - мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, не прошедшие ветеринарный контроль;
  - мясо диких животных;
  - коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
  - мясо третьей и четвертой категории;
  - мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
  - субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
  - кровяные и ливерные колбасы;
  - непотрошенная птица;
  - мясо водоплавающих птиц.
2. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:
  - рыба, не прошедшая ветеринарный контроль;
  - зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
  - блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).
3. Консервы:
  - консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
4. Пищевые жиры:
  - кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
  - сливочное масло жирностью ниже 72%;
  - жаренные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.
5. Молоко и молочные продукты:
  - молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
  - молоко, не прошедшее пастеризацию;
  - молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
  - молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;
  - творог из непастеризованного молока;
  - фляжная сметана и фляжный творог без термической обработки;
  - простокваша «самоквас».
6. Яйца:
  - яйца водоплавающих птиц;
  - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»;
  - яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
7. Кондитерские изделия:
  - кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.
8. Прочие продукты и блюда:
  - пищевые продукты с истекшим сроком годности и признаками недоброкачества;
  - остатки пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне;
  - любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения);
    - первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
    - окрошки и холодные супы;
    - макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом;
    - яичница-глазунья;
    - паштеты и блинчики с мясом и творогом;
    - заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
    - сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- плодоовощная продукция с признаками порчи;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- тонизирующие напитки, в том числе энергетические напитки, алкоголь;
- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);
- жевательная резинка.

**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ  
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ  
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И НАПИТКОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ**

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	с 7 до 10 лет	11 лет и старше	с 7 до 10 лет	11 лет и старше
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250 <*>	250 <*>	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280 <***>	320 <***>
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185 <***>	185 <***>
Фрукты (плоды) сухие, в том числе шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар <****>	40	45	40	45

Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

-----  
Примечание:

<\*> Рекомендуется увеличивать нормы на 10 – 15% при повышенных энерготратах.

<\*> Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

<\*\*\*> Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

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

**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБЪЕМЫ  
БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП (Г, МГ)**

Наименование блюд	Возраст детей (годы)	
	7 - 10	11 - 17
<b>Завтрак</b>		
Каша, овощное блюдо	220	250
Яичное, творожное, мясное, рыбное блюдо	70	80
Сыр	15	20
Масло сливочное	10	10
Кофейный напиток, какао, чай, молоко	200	200
<b>2 завтрак</b>		
Молоко, кисломолочный напиток, сок	200	200
Фрукты свежие	200	200
<b>Обед</b>		
Салат	70	80
Первое блюдо (суп)	250	350
Блюдо из мяса	90	100
Блюдо из птицы	110	130
Блюдо из рыбы	110	130
Гарнир	150	200
Напиток	200	200
<b>Полдник</b>		
Кисломолочный напиток, молоко, чай	200	200
Булочные или мучные кулинарные изделия/мучные кондитерские изделия	90/30	90/30
Творог	100	100
Фрукты свежие	200	250
<b>Ужин</b>		
Овощное блюдо, каша	220	250
Блюдо из мяса	90	100
Блюдо из птицы	110	130
Блюдо из рыбы	110	130
Чай	200	200
<b>Перед сном</b>		
Кисломолочный напиток	200	200

-----  
Примечание: <\*> Без учета повышенных энергозатрат.

(образец)

**ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ**

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
День 1								
завтрак:								
обед:								
полдник:								
ужин:								
Итого за первый день:								
День 2								
завтрак:								
обед:								
полдник:								
ужин:								
Итого за второй день:								
и далее по дням								
Итого за весь период								
Среднее значение за период								

Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Приложение 10  
к СанПиН 2.4.4.004-19  
(образец)

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта N \_\_\_\_\_  
Наименование изделия:  
Номер рецептуры:  
Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления: \_\_\_\_\_

**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	
<b>Замена хлеба (по белкам и углеводам)</b>					
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	
<b>Замена картофеля (по углеводам)</b>					
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	
<b>Замена свежих яблок (по углеводам)</b>					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
<b>Замена молока (по белку)</b>					
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	-	
<b>Замена мяса (по белку)</b>					
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					
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	5,0	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	-	

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ВОЗДУШНЫХ И СОЛНЕЧНЫХ ВАНН

Воздушные ванны рекомендуется начинать при температуре воздуха не ниже 18 °С. Продолжительность первых процедур не более 15 –20 минут.

Прием воздушных ванн рекомендуется сочетать с ходьбой, подвижными играми, физическими упражнениями, общественнополезным трудом.

Солнечные ванны назначаются детям после приема воздушных ванн, которые проводятся в первой половине дня до 11 часов или после 16 часов на пляже, площадках, защищенных от ветра, спустя час-полтора после еды при температуре воздуха не ниже 25 °С.

Солнечные ванны следует начинать с 5 минут, постепенно увеличивая процедуру до 30 - 50 минут.

Не допускается прием солнечных ванн без головных уборов.

(образец)

### ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЯ

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <*>:							
			1	2	3	4	5	6	7	8
1.										
2.										
3.										

-----  
Примечание:

<\*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<\*> Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отр. - отстранен от работы; Отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**  
**КОМИТЕТА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**  
**И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**  
**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ**  
**РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**  
от 29 апреля 2019 года №5

**Об утверждении СанПиН 2.4.5.005-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях среднего профессионального образования»**

Зарегистрировано в МЮ РЮО от 23.10.2019 г.  
Регистрационный №00515

В соответствии с Законом Республики Южная Осетия от 30 июня 2010 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в Республике Южная Осетия», Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 19 мая 2008 года № 156 «Об утверждении Положения о Комитете по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия» и Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 03.10.2018 №67 «Об утверждении Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» **п о с т а н о в л я ю:**

Утвердить прилагаемые СанПиН 2.4.5.005-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях среднего профессионального образования».

**Главный государственный  
санитарный врач  
Республики Южная Осетия**

**М.М. Кочиева**

Утверждены  
Постановлением Главного  
государственного санитарного врача  
Республики Южная Осетия  
от 29 апреля 2019 года №5

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ  
ОРГАНИЗАЦИЯХ, ОРГАНИЗАЦИЯХ СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы  
СанПиН 2.4.5.005-19**

**I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) разработаны в соответствии с Законом Республики Южная Осетия от 30 июня 2010 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в Республике Южная Осетия», Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 19 мая 2008 года № 156 «Об утверждении Положения о Комитете по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия» и Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 03.10.2018 №67 « Об утверждении Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», направлены на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в общеобразовательных организациях, в том числе школах, школах-интернатах, гимназиях, лицеях, колледжах, кадетских корпусах и других типов, организациях среднего профессионального образования (далее – образовательные организации).

1.2. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных организациях, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности.

1.3. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся.

1.4. Санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания образовательных организаций.

1.5. В организациях общественного питания образовательных организаций юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями может осуществляться приготовление блюд, их хранение и реализация. Использование их в иных целях не допускается.

1.6. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Южная Осетия органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и его территориальными органами.

**II. Организации общественного питания образовательных организаций  
и санитарно-эпидемиологические требования к их размещению,  
объемно-планировочным и конструктивным решениям**

2.1. Питание обучающихся в образовательных организациях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

2.2. Организациями общественного питания образовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций;

- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приго-

товление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- столовые образовательных организаций, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

2.3. В базовых организациях школьного питания, столовых образовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

2.4. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

2.5. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных организаций должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающим встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

2.6. Общественное питание обучающихся образовательных организаций может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании образовательных организаций, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании, соединенном с основным зданием образовательной организации отапливаемым переходом.

2.7. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных организаций рекомендуется учитывать расчетные производственные мощности столовой по количеству вырабатываемых блюд и числу мест в обеденном зале для обеспечения организации питания всех обучающихся в образовательной организации.

В малокомплектных образовательных организациях (до 50 учащихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

2.8. Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, а для организаций интернатного типа не более чем в 2 перемены, отдельно по классам, площадь обеденного зала рекомендуется принимать из расчета не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место.

2.9. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных организаций, наряду с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания, рекомендуется предусматривать:

- размещение на первом этаже складских помещений для пищевых продуктов, производственных и административно-бытовых помещений;

- два помещения овощного цеха (для первичной и вторичной обработки овощей) в составе производственных помещений;

- загрузочную платформу с высотой, соответствующей используемому автотранспорту, перед входами, используемыми для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары;

- навесы над входами и загрузочными платформами;

- воздушно-тепловые завесы над проемами дверей;

- количество посадочных мест в обеденном зале из расчета посадки всех обучающихся образовательной организации не более чем в две перемены.

2.10. Хозяйственные и подсобные помещения могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их гидроизоляцией, соблюдения гигиенических требований по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания.

2.11. В существующих зданиях складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещенные в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию, в соответствии с санитарными правилами для организаций общественного питания.

2.12. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует предусматривать отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

2.13. Должен быть обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

### **III. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных организаций**

3.1. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

3.2. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.3. Во всех производственных цехах устанавливаются раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

3.4. При обеденном зале столовой устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.

Для вновь строящихся или реконструируемых зданий образовательных организаций (или отдельных столовых) рекомендуется предусматривать в отдельном помещении или в расширенном коридоре перед столовой установку умывальников из расчета 1 кран на 10 посадочных мест, с установкой их с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся: на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1 - 4 классов и на высоте 0,7 - 0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5 - 11 классов.

3.5. При отсутствии централизованных систем водоснабжения оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, коптажей.

При отсутствии централизованных канализационных очистных сооружений отведение сточных вод осуществляется в систему локальных очистных сооружений или вывозом стоков на очистные сооружения по согласованию с органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

3.6. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных организаций рекомендуется предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях, а также в экспедициях базовых организаций питания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

3.7. Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

### **IV. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре**

4.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством порядке.

Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с Приложением 1 настоящих санитарных правил.

4.2. При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию.

Через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий хранения продукции.

4.3. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд.

Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

4.4. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

4.6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

4.7. Столовые общеобразовательных организаций обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

4.8. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

4.9. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

4.10. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х» - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» - вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»;

- кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.

4.11. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

4.12. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

4.13. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

4.14. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

## **V. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды**

5.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

5.2. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

5.3. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

5.4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

5.5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

5.6. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

5.7. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

5.8. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

5.9. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

5.10. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

5.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

5.12. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С

с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

5.13. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

5.14. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

5.15. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

5.16. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

5.17. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

5.18. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

5.19. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

5.20. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

5.21. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

5.22. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

5.23. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ, действующими в Республике Южная Осетия.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

5.24. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательной организации.

5.25. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательной организации.

## **VI. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню**

6.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

6.2. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

6.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

6.4. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательной организации необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (Приложение 2 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

6.5. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательной организации, и согласовывается руководителями образовательной организации и органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

6.6. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

6.7. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательной организации, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

6.8. Для обучающихся образовательных организаций необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник.

При круглосуточном пребывании должен быть предусмотрен не менее чем пятикратный прием пищи. За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.).

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

6.9. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (Приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных организациях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и организациях среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил).

6.10. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

6.11. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и

кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (Приложение 5 настоящих санитарных правил).

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.

6.12. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

6.13. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

6.14. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак – 25%, обед - 35%, полдник – 15% (для обучающихся во вторую смену – до 20 – 25%), ужин – 25%. При круглосуточном пребывании обучающихся, при пятиразовом питании: завтрак – 20%, обед – 30 – 35%, полдник – 15%, ужин - 25%, второй ужин – 5 – 10%. При организации шестиразового питания: завтрак – 20%, второй завтрак – 10%, обед – 30%, полдник – 15%, ужин – 20%, второй ужин – 5%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

6.15. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 – 15%, 30 – 32% и 55 – 60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5.

6.16. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

6.17. Ежедневно в рационах 2 – 6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 – 3 дня.

6.18. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

6.19. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

6.20. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

6.21. Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

6.22. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (Приложение 6 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

6.23. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательной организации меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

6.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в приложении 7.

6.25. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных организаций должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством, действующим в Республике Южная Осетия.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в организации общественного питания образовательной организации до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством, действующим в Республике Южная Осетия.

6.26. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки различных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

6.27. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

6.28. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

6.29. В течение двух недель (10 - 14 дней) обучающихся общеобразовательных организаций и организаций среднего профессионального образования рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся (таблицы 1 и 2 приложения 8 настоящих санитарных правил).

Приведенные в приложении 8 настоящих санитарных правил рекомендуемые наборы продуктов не распространяются на социально незащищенные группы обучающихся (детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитываемых в государственных образовательных организациях и других организациях), при организации питания которых следует руководствоваться нормами питания, утвержденными соответствующими актами законодательства, действующего в Республике Южная Осетия.

6.30. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым настоящими санитарными правилами ассортиментом дополнительного питания (Приложение 9). Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательной организации и (или) руководителем организации общественного питания образовательной организации ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

6.31. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательной организации.

6.32. Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

6.33. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

## **VII. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием**

7.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

7.2. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В организациях интернатного типа питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

7.3. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

7.4. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

7.5. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

## **VIII. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции**

8.1. В организациях питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований настоящих санитарных правил.

8.2. При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам, действующим в Республике Южная Осетия.

8.3. Столовая образовательной организации, работающая на полуфабрикатах (догоотовочная), должна получать полуфабрикаты высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из которых в результате минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия.

8.4. Кулинарный полуфабрикат, приготовленный из пищевого продукта или сочетания пищевых продуктов, прошедших одну или несколько стадий обработки без доведения до готовности, подвергается необходимым технологическим операциям для получения блюда или кулинарного изделия, отвечающего требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, действующим в Республике Южная Осетия.

8.5. Для сохранения пищевой ценности кулинарных изделий и их безопасности необходимо выполнение санитарно-эпидемиологических требований санитарных правил для организаций общественного питания и настоящих санитарных правил.

8.6. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

8.7. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

8.8. Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.

8.9. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

8.10. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12 °С, с добавлением соли из расчета 7 – 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

8.11. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

8.12. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 - 4 наружных листа.

8.13. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

8.14. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

8.15. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

8.16. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

8.17. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

8.18. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

8.19. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

8.20. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

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

8.22. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5 – 7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 – 10 минут при температуре 180 – 200 °С слоем не более 2,5 – 3 см; запеканки – 20 – 30 минут при температуре 220 – 280 °С слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4 +/- 2 °С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

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

8.24. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С, холодные супы, напитки – не выше 14 °С.

8.25. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

8.26. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут.

8.27. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

8.28. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

8.29. В организациях общественного питания образовательных организаций должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

### **IX. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности**

9.1. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных Приложением 4 настоящих санитарных правил.

9.2. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

9.3. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах необходимо использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

9.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

9.5. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в приложении 4 настоящих санитарных правил.

9.6. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

9.7. О проводимых в организации мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательной организации должна информировать родителей обучающихся.

## **Х. Требования к организации питьевого режима**

10.1. В образовательных организациях должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

10.2. Питьевой режим в образовательной организации может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

10.3. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательной организации.

10.4. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

10.5. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды образовательная организация должна быть обеспечена достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой – в обеденном зале и одноразовых стаканчиков – в учебных и спальных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами – для сбора использованной посуды одноразового применения.

10.6. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

10.7. При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды.

10.8. Бутилированная вода, поставляемая в образовательные организации, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

## **XI. Требования к организации питания в малокомплектных образовательных организациях**

11.1. В малокомплектных образовательных организациях (до 50 обучающихся) для организации питания допускается сокращение набора помещений до одного помещения.

11.2. Помещение, предназначенное для приема пищи, предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования и зоны для приема пищи обучающимися. Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжным шкафом над ней, холодильник, электроводонагреватель, 2-секционную мойку для мытья посуды. В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель и подсоединенная к канализации; мыло, электрополотенце или одноразовые полотенца.

11.3. С целью обеспечения качества и безопасности приготовления и реализации готовых блюд примерное меню должно разрабатываться с учетом имеющихся условий для организации питания в образовательной организации.

## **ХII. Требования к условиям труда персонала**

12.1. Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям действующих в Республике Южная Осетия нормативных документов в области гигиены труда.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания, для административных и бытовых зданий.

12.2. Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания, действующим в Республике Южная Осетия.

12.3. Содержание вредных веществ в организациях питания общеобразовательных организаций не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленные действующими в Республике Южная Осетия гигиеническими нормативами.

12.4. Естественное и искусственное освещение во всех помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым действующими в Республике Южная Осетия санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания.

12.5. Уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы для организаций общественного питания.

## **ХIII. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных организаций, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке**

13. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся образовательных организаций необходимо выполнение следующих мероприятий:

13.1. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

13.2. Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

13.3. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

13.4. В базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.

13.5. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

13.6. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

13.7. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

13.8. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

13.9. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций – ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

13.10. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного действующим в Республике Южная Осетия законодательством образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

13.11. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

#### **XIV. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов**

14.1. Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

14.2. Юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:

- наличие в каждой организации настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с законодательством, действующим в Республике Южная Осетия, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

14.3. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательной организации.

14.4. Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательной организации, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

14.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, действующим в Республике Южная Осетия, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил).

14.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек:

медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательной организации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

14.7. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 настоящих санитарных правил).

14.8. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии – иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 настоящих санитарных правил).

14.9. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 настоящих санитарных правил).

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

14.10. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 настоящих санитарных правил).

14.11. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

14.12. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, действующим в Республике Южная Осетия, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (Приложение 12 настоящих санитарных правил).

14.13. В образовательной организации рекомендуется организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ МИНИМАЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ  
ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВЫХ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И БАЗОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Догоготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук

Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электроротел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

**Рекомендуемая форма  
составления примерного меню и пищевой ценности  
приготавливаемых блюд**

День: понедельник  
Неделя: первая  
Сезон: осенне-зимний  
Возрастная категория: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА ПОРЦИЙ БЛЮД (В ГРАММАХ)  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ РАЗЛИЧНОГО ВОЗРАСТА**

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60 - 100	100 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300
Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100

**Потребность в пищевых веществах и энергии  
обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте  
с 7 до 11 и с 11 лет и старше**

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет. экв)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. экв)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

Таблица 2

**Потребность в пищевых веществах и энергии  
обучающихся образовательных организаций  
среднего профессионального образования**

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для обучающихся юношей и девушек	
	юноши 15 - 18 лет	девушки 15 - 18 лет
Белки (г)	98 - 113	90 - 104
в т.ч. животного происхождения	59 - 68	54 - 62
Жиры (г)	100 - 115	90 - 104
в т.ч. растительного происхождения	30 - 35	27 - 31
Углеводы (г)	425 - 489	360 - 414
Энергетическая ценность (ккал)	3000 - 3450	2600 - 2990

Витамины:		
Витамин С (мг)	70	70
Витамин А (мг рет. экв)	1,0	0,8
Витамин Е (мг ток. экв)	15	12
Тиамин (мг)	1,5	1,3
Рибофлавин (мг)	1,8	1,5
Пиридоксин (мг)	2,0	1,6
РР (мг ниацин экв)	20	17
Фолат (мкг)	200	200
Минеральные вещества:		
Кальций (мг)	1200	1200
Фосфор (мг)	1800	1800
Магний (мг)	300	300
Железо (мг)	15	18
Йод (мг)	0,13	0,13

Таблица 3

**Распределение в процентном отношении потребления  
пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся  
в образовательных организациях**

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак в школе (первая смена)	20 - 25%
Обед в школе	30 - 35%
Полдник в школе	10%
Итого	60 - 70%

Таблица 4

**Рекомендации по распределению  
в процентном отношении потребления пищевых  
веществ и энергии по приемам пищи в общеобразовательных  
организациях с круглосуточным пребыванием детей  
(школы-интернаты, кадетские корпуса и др.)**

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак	20 - 25%
Второй завтрак	10%
Обед	30 - 35%
Полдник	10%
Ужин	25 - 30% <*>

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Выход:	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Эн. ценность (ккал):	

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

**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 (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	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					
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	-	

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ  
В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Пищевые продукты, не предусмотренные Приложением 9.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Таблица 1

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов,  
в том числе используемые для приготовления блюд и напитков,  
для обучающихся общеобразовательных организаций**

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7 - 10 лет	11 - 18 лет	7 - 10 лет	11 - 18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250 <*>	250 <*>	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280 <***>	320 <***>
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185 <***>	185 <***>
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35

Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар <***>	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

-----  
Примечание:

<\*> Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

<\*> Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

<\*\*\*> 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.

**Рекомендуемые наборы пищевых продуктов  
для обучающихся образовательных организаций  
среднего профессионального образования при 2-  
и 4-разовом питании**

Наименование продуктов	Единица измерения	Количественные величины в брутто	
		при 4-разовом питании	при 2-разовом питании
Мясо	грамм	160	130
Колбасные изделия	грамм	10	5
Субпродукты	грамм	30	15
Рыба, в т.ч.:	грамм	70	60
сельдь	грамм	5	5
Яйцо	штук	0,7	0,5
Молоко и кисломолочные продукты	грамм	300	100
Творог полужирный	грамм	60	35
Сметана 30% жирности	грамм	15	10
Сыр	грамм	15	10
Масло сливочное, в т.ч.:	грамм	25	25
порционное	грамм	20	20
Маргарин	грамм	30	20
Масло растительное	грамм	15	10
Макаронные изделия	грамм	20	10
Крупы	грамм	60	40
Бобовые	грамм	8	5
Мука пшеничная	грамм	50	15
Сухари пшеничные	грамм	10	5
Крахмал	грамм	3	2
Сахар, в т.ч. кондитерские изделия	грамм	80	40
Картофель	грамм	300	210
Овощи	грамм	350	250
Томат-пюре	грамм	10	10
Сухофрукты	грамм	15	10
Кофейный напиток	грамм	2	2
Чай	грамм	2	1
Какао	грамм	0,5	0,5
Желатин	грамм	0,3	0,3
Фрукты свежие или сок	грамм	85	60

Специи	грамм	2	1,5
Соль	грамм	10	7
Дрожжи	грамм	1	-
Хлеб пшеничный	грамм	280	180
Хлеб ржаной	грамм	170	120

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ  
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО  
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1.	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3.	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3 часов с момента приготовления на мармите
4.	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5.	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6.	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7.	Изделия творожные, кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
8.	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
9.	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
10.	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
11.	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
12.	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

(рекомендуемое)

### ФОРМЫ УЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА

#### Форма 1. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

-----  
Примечание:

<\*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

#### Форма 2. «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

-----  
Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

**Форма 3. «Журнал здоровья»**

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Долж- ность	Месяц/дни: апрель							
			1	2	3	4	5	6	...	30
1.	Образец заполнения:	подсоб- ный рабо- чий	Зд. <***>	Отстра- нен	б/л	В	отп.	отп.		Зд.
2.										

Примечание:

<\*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<\*\*\*> Условные обозначения:

Зд. - здоров;

Отстранен - отстранен от работы;

отп. - отпуск;

В - выходной;

б/л - больничный лист.

**Форма 4. «Журнал проведения витаминизации третьих  
и сладких блюд»**

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество пи- тающихся	Общее ко- личество внесенного витамино- го препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминози- рованного блюда	Время прие- ма блюда	Примеча- ние

**Форма 5. «Журнал учета температурного режима  
холодильного оборудования»**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С							
		месяц/дни: апрель							
		1	2	3	4	...	30		

**Форма 6. «Ведомость контроля за рационом питания»**

N п/п	Наименование группы продуктов	Норма <*> продукта в граммах, г (нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека/ количество питающихся					В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	10		

-----

Примечание:

<\*> Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с Приложением 8 настоящих санитарных правил.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

### РЕКОМЕНДУЕМАЯ НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овоще-хранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год

Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума

**П О С Т А Н О В Л Е Н И Е**  
**КОМИТЕТА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**  
**И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**  
**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ**  
**РЕСПУБЛИКИ ЮЖНАЯ ОСЕТИЯ**  
от 29 апреля 2019 года №6

**Об утверждении СанПиН 2.4.006-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»**

Зарегистрировано в МЮ РЮО от 23.10.2019 г.  
Регистрационный №00516

В соответствии с Законом Республики Южная Осетия от 30 июня 2010 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в Республике Южная Осетия», Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 19 мая 2008 года № 156 «Об утверждении Положения о Комитете по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Республики Южная Осетия» и Постановлением Правительства Республики Южная Осетия от 03.10.2018 №67 « Об утверждении Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» п о с т а н о в л я ю :

Утвердить прилагаемые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.006-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

**Главный государственный  
санитарный врач  
Республики Южная Осетия**

**М.М. Кочиева**

Утверждены  
Постановлением Главного  
государственного санитарного врача  
Республики Южная Осетия  
от 29 апреля 2019 года №6

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ  
ОРГАНИЗАЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ-СИРОТ И ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ  
БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы  
СанПиН 2.4.006-19**

**I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) направлены на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по воспитанию, обучению, физическому развитию, оздоровлению, абилитации и реабилитации, а также уходу и присмотру в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также в организациях, обеспечивающих временное проживание и социальную реабилитацию несовершеннолетних, оказавшихся в трудной жизненной ситуации и нуждающихся в социальной помощи государства (далее соответственно – организация для детей-сирот; дети).

1.2. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к:

- условиям размещения организаций для детей-сирот;
- условиям пребывания и проживания детей в организации для детей-сирот;
- оборудованию и содержанию территории организации для детей-сирот;
- зданию и оборудованию помещений организации для детей-сирот;
- воздушно-тепловому режиму;
- естественному и искусственному освещению;
- водоснабжению и канализации;
- режиму дня и организации учебно-воспитательного процесса, процессу социальной адаптации;
- организации питания;
- медицинскому обеспечению;
- физическому воспитанию;
- санитарному состоянию и содержанию помещений и территории организации для детей-сирот;
- соблюдению личной гигиены персоналом организации для детей-сирот.

1.3. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, капитальным ремонтом и эксплуатацией объектов организаций для детей-сирот: образовательных организаций, медицинских организаций и организаций, оказывающих социальные услуги, в которые помещаются под надзор дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей.

1.4. Ранее построенные здания организаций для детей-сирот эксплуатируются в соответствии с проектом, по которому они были построены.

1.5. Настоящие санитарные правила не распространяются на семьи, воспитывающие детей в различных формах семейного устройства (опека, попечительство, семейные детские дома, патронатные семьи).

1.6. Дети от рождения и до достижения 3 лет помещаются под надзор в организации, оказывающие социальные услуги, или образовательные организации, в которых создаются условия, предназначенные для воспитания и проживания детей такой возрастной группы.

1.7. Дети от рождения и до достижения 3 лет помещаются под надзор в медицинские организации в случае, если состояние здоровья ребенка требует оказания первичной специализированной медико-санитарной помощи (медицинской реабилитации) в условиях этой организации. Период пребывания ребенка может быть продлен до достижения ребенком возраста 4

лет включительно только по решению руководителя медицинской организации при наличии согласия органа опеки и попечительства.

1.8. Дети в возрасте от 3 лет и до достижения совершеннолетия или признания детей в соответствии с законодательством, действующим в Республике Южная Осетия, полностью дееспособными помещаются под надзор в организации, оказывающие социальные услуги. Дети, находящиеся под надзором в организациях, оказывающих социальные услуги, получают дошкольное, начальное общее, основное общее, среднее общее образование в ближайших дошкольных образовательных организациях и общеобразовательных организациях.

1.9. Дети в возрасте от 3 лет и до достижения совершеннолетия или признания детей в соответствии с законодательством, действующим в Республике Южная Осетия полностью дееспособными помещаются под надзор в образовательные организации при условии невозможности организации получения детьми дошкольного образования, начального общего, основного общего, среднего общего образования в близлежащих дошкольных образовательных организациях и общеобразовательных организациях.

1.10. Дети с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии обучаются по адаптированным общеобразовательным программам.

1.11. Допускается совместное проживание и пребывание в организации для детей-сирот детей разного возраста и состояния здоровья, имеющих родственные связи: полнородных и неполнородных братьев и сестер, детей - членов одной семьи или детей, находящихся в родственных отношениях, и/или которые ранее вместе воспитывались в одной семье.

1.12. Организации для детей-сирот обеспечивают условия пребывания в них детей, отвечающие требованиям настоящих санитарных правил.

1.13. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Южная Осетия органом, уполномоченным на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

## **II. Требования к размещению организаций для детей-сирот**

2.1. Организации для детей-сирот размещаются на внутриквартальных территориях жилых микрорайонов, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов и на расстояниях, обеспечивающих нормативные уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха для территории жилой застройки.

Для обеспечения нормативных уровней инсоляции и естественного освещения помещений и игровых площадок при размещении зданий организаций для детей-сирот должны соблюдаться санитарные разрывы от жилых и общественных зданий, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий, действующими в Республике Южная Осетия.

2.2. Через территорию организаций для детей-сирот не должны проходить магистральные инженерные коммуникации водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.

2.3. Размещение организаций для детей-сирот допускается в отдельно стоящих зданиях, встроенных, встроено-пристроенных в жилые дома помещениях, пристроенных к торцам жилых домов, в жилых помещениях жилищного фонда.

2.4. Организации для детей-сирот, не осуществляющие образовательную деятельность, рекомендуется размещать вблизи образовательных организаций с учетом радиуса пешеходной доступности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях, действующими в Республике Южная Осетия.

При превышении радиуса пешеходной доступности должно быть организовано транспортное обслуживание детей до образовательной организации и обратно.

## **III. Требования к территории и ее содержанию**

3.1. Территория должна быть благоустроена и озеленена. При озеленении не допускается использование ядовитых и колючих растений. Зеленые насаждения (деревья, кустарники) не должны снижать естественную освещенность в помещениях для пребывания детей.

Территория отдельно стоящего здания организации для детей-сирот должна иметь наружное электрическое освещение. Уровень искусственной освещенности во время пребывания

детей на территории должен быть не менее 10 лк на уровне земли в темное время суток, для слабовидящих детей – не менее 40 лк.

3.2. При наличии выделенной территории организации для детей-сирот должны быть выделены зона отдыха, игровая зона, физкультурно-спортивная зона, хозяйственная зона.

Продолжительность инсоляции игровых и физкультурных площадок организации для детей-сирот определяется в соответствии с гигиеническими требованиями к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий, действующими в Республике Южная Осетия.

3.3. Для защиты детей от солнца и осадков на территории игровых площадок устанавливается теневой навес.

Допускается устанавливать на прогулочной площадке сборно-разборные навесы, беседки для использования их в летнее время.

3.4. Теневые навесы оборудуются деревянными полами на расстоянии не менее 15 см от земли или выполняются из других строительных материалов, безвредных для здоровья человека.

Теневые навесы для детей дошкольного возраста ограждаются с трех сторон.

Навесы или прогулочные веранды для детей раннего возраста (до 2 лет) допускается пристраивать к зданию организации для детей-сирот и использовать как веранды для организации прогулок или сна.

Теневые навесы (прогулочные веранды), пристраиваемые к зданиям, не должны затенять помещения для пребывания детей и снижать естественную освещенность.

3.5. Территория организации для детей-сирот оснащается игровым и спортивным оборудованием в соответствии с росто-возрастными особенностями детей. На игровых площадках для детей дошкольного возраста оборудуются песочницы.

3.6. При проектировании и строительстве организации для детей-сирот на территории предусматривается зона отдыха для проведения подвижных игр и отдыха детей школьного возраста, а также для реализации образовательных программ, предусматривающих проведение мероприятий на свежем воздухе.

Зона отдыха должна быть озеленена и располагаться вдали от источников шума (спортивных площадок, гаражей, мастерских).

Состав, планировочная организация и оборудование площадок в зоне отдыха для детей школьного возраста должны удовлетворять их возрастным потребностям в различных видах игр и отдыха.

3.7. Покрытие игровых и спортивных площадок должно быть хорошо дренирующим и беспыльным. Допускается выполнение покрытия площадок строительными материалами, безвредными для здоровья детей.

3.8. Допускается использование спортивных сооружений, территории скверов, парков и других территорий, расположенных вблизи организации для детей-сирот и приспособленных для прогулок детей и занятий физкультурой.

3.9. Для хранения колясок, санок, велосипедов, лыж, игрушек и другого оборудования, используемых на территории, оборудуется специальное помещение или место.

3.10. Для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов на территории строящихся и реконструируемых организаций для детей-сирот предусматриваются мероприятия по созданию доступной (безбарьерной) среды.

3.11. На территории организации для детей-сирот с нарушениями опорно-двигательного аппарата на поворотах дорожек и тротуаров через каждые 6 метров оборудуются площадки для отдыха.

Объекты (деревья, кустарники, столбы и другие препятствия), находящиеся на территории организации для детей-сирот, не должны быть препятствием для ходьбы, прогулки и игр детей на площадках и пешеходных дорожках.

3.12. На территории отдельно стоящих зданий организаций для детей-сирот предусматривается оборудование двух въездов (основной и хозяйственный).

3.13. Хозяйственная зона располагается на границе земельного участка вдали от игровых и физкультурных площадок.

На территории хозяйственной зоны могут размещаться: гараж, овощехранилище, складские помещения, места для сушки белья, проветривания и выколачивания ковровых изделий. При отсутствии теплофикации и централизованного водоснабжения на территории хозяйственной зоны могут размещаться котельная, сооружения водоснабжения.

3.14. В хозяйственной зоне оборудуется площадка с твердым покрытием для сбора мусора на расстоянии не менее 20 м от здания. На площадке устанавливаются контейнеры с крышками. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров. Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов, в том числе с размещением их на смежных с территорией организации для детей-сирот контейнерных площадках жилой застройки.

Площадка оборудуется с трех сторон ограждением, превышающим высоту используемых контейнеров.

3.15. Въезды и входы на территорию организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадке для сбора мусора покрываются асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием.

3.16. Уровни шума на территории организации для детей-сирот не должны превышать допустимые уровни шума, действующие в Республике Южная Осетия.

3.17. Для предупреждения затопления и загрязнения территории обеспечивается отвод ливневых и водосточных вод.

3.18. На территории организации для детей-сирот ежедневно проводится уборка.

В зимнее время проводится очистка территории от снега по мере необходимости, территорию допускается посыпать песком. Использование химических реагентов не допускается.

Очистка мусоросборников производится при их заполнении на 2/3 объема. Очистка мусоросборников проводится специализированными организациями.

3.19. Ежегодно, в весенний период, на игровых площадках для детей дошкольного возраста проводится полная смена песка. Вновь завозимый песок должен соответствовать гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям.

Песочницы в отсутствие детей необходимо закрывать во избежание загрязнения песка (крышками, полимерными пленками или другими защитными приспособлениями). При обнаружении возбудителей паразитарных болезней проводят внеочередную смену песка.

3.20. Расположение на территории построек и сооружений, функционально не связанных с организацией для детей-сирот, не допускается.

#### **IV. Требования к зданию и оборудованию помещений**

4.1. При строительстве новых зданий и реконструкции существующих организаций для детей-сирот обеспечиваются условия проживания, воспитания, образования, медицинского обеспечения и социальных услуг, в том числе условия проживания, созданных по квартирному типу, для реализации принципов семейного воспитания в воспитательных группах.

В зданиях предусматриваются следующие функциональные зоны и помещения:

- а) для проживания детей и воспитателей;
- б) для отдыха, игр, занятий;
- в) для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, приготовления и приема пищи;
- г) для хранения средств индивидуального перемещения, технических средств реабилитации, спортивного инвентаря;
- д) для медицинского обслуживания;
- е) для проведения реабилитационных мероприятий;
- ж) административно-хозяйственного назначения;
- з) санитарно-бытовые помещения.

4.2. Не допускается использование цокольных этажей и подвальных помещений для размещения помещений, предназначенных для пребывания в них детей.

4.3. Входы в здание организации для детей-сирот оборудуются тамбурами или воздушными и воздушно-тепловыми завесами.

4.4. Для создания условий пребывания детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов в организациях для детей-сирот при строительстве и реконструкции предусматриваются мероприятия по созданию доступной (безбарьерной) среды, обеспечивающие свободное передвижение детей в зданиях и помещениях.

4.5. Численность детей в воспитательной группе в возрасте до 4-х лет не должна превышать 6 человек, в возрасте от 4-х и старше – 8 человек.

При наличии в воспитательной группе детей в возрасте до 4-х лет и старше наполняемость группы не должна превышать 6 человек.

4.6. Набор помещений воспитательных групп включает: жилые комнаты (спальни); помещение для отдыха и игр (гостиная); помещение для занятий (подготовки уроков); помещение для приема и (или) приготовления пищи; санитарно-бытовые помещения (санитарные узлы, душевая или ванная комната); комнату воспитателя; раздевальную (прихожую).

Санитарные узлы и душевые (ванные комнаты) размещаются в отдельных и/или в совмещенных помещениях.

Минимальные площади помещений приведены в таблице 1.

Таблица 1

### Состав и площади помещений воспитательной группы

Наименование помещений в жилых ячейках	Площадь (кв. м) на 1 человека, не менее
жилые комнаты (спальни)	4,5
помещение для отдыха и игр (гостиная)	2,0
помещение для занятий (подготовки уроков)	2,0
помещение для приема и (или) приготовления пищи	1,5
санитарный узел и душевая (ванная комната)	1,5
комната воспитателя	6,0
раздевальная (прихожая)	1,2

4.7. Для детей школьного возраста жилые комнаты (спальни) предусматриваются отдельными для девочек и мальчиков. Не рекомендуется проживание в одной жилой комнате (спальне) более 4 детей.

Количество санитарных узлов и душевых (ванн) должно составлять не менее двух на одну воспитательную группу.

4.8. Для хранения уборочного инвентаря на каждом этаже здания организации для детей-сирот оборудуются специальные помещения со сливом и местом для просушивания ветоши.

4.9. Жилые комнаты (спальни) оборудуются стационарными кроватями в соответствии с росто-возрастными особенностями детей, шкафами для хранения личных вещей детей, тумбочками. Допускается устанавливать столы и стулья. Шкафы для хранения личных вещей могут устанавливаться в других помещениях воспитательной группы.

Не допускается использовать раскладные (раскладушки) и трансформируемые (выдвижные, выкатные) кровати.

При наличии детей младенческого и раннего возраста до года устанавливаются пеленальные столы.

4.10. Помещение для отдыха и игр (гостиная) оборудуется шкафами, тумбами, стеллажами для хранения игр и игрушек, развивающего, обучающего оборудования и инвентаря, издательской продукции, столами и стульями, мягкой мебелью (диваны, кресла) и другим оборудованием.

Мягкая мебель (диваны, кресла) должна иметь поверхность, устойчивую к влажной обработке или покрыта специальными сменными чехлами, позволяющими проводить их стирку.

При наличии детей младенческого и раннего возраста до года устанавливаются манежи.

4.11. В организациях для детей-сирот используются мебель и игрушки, безвредные для здоровья детей и имеющие документы, подтверждающие безопасность.

4.12. Помещение для занятий (подготовки уроков) оборудуется канцелярскими шкафами, столами и стульями в соответствии с росто-возрастными особенностями детей.

4.13. При проведении занятий детей с использованием компьютерной техники организация и режим занятий должны соответствовать требованиям, установленным действующим в Республике Южная Осетия законодательством, предъявляемым гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

4.14. Санитарные узлы оборудуются унитазами и умывальными раковинами. Рядом с умывальной раковиной устанавливается одноразовое полотенце. Допускается использование индивидуальных полотенец или электрополотенца. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно.

Душевые (ванные комнаты) оборудуются душевыми поддонами (ваннами) с душевой сеткой на гибком шланге. Каждый ребенок должен быть обеспечен индивидуальной мочалкой.

В санитарно-бытовых помещениях допускается устанавливать бытовую стиральную машину.

4.15. Раздевальное помещение (прихожая) оборудуется шкафами для раздельного хранения одежды и обуви.

В каждой воспитательной группе должны быть обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви детей. Для этих целей оборудуется специально выделенное помещение (место).

Не допускается сушка белья, одежды и обуви в помещении для отдыха и игр, жилых комнатах (спальнях), помещении для приема и (или) приготовления пищи.

4.16. При строительстве и реконструкции зданий организации для детей-сирот необходимый набор медицинских помещений определяется объемом оказываемых медицинских услуг.

Помещения медицинского назначения оборудуются в соответствии санитарно-эпидемиологическим требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность, действующими в Республике Южная Осетия.

4.17. В организации для детей-сирот предусматривается приемно-карантинное отделение, предназначенное для размещения в нем вновь поступивших детей на период установления у них наличия или отсутствия инфекционных заболеваний.

4.17.1. Приемно-карантинное отделение оборудуется отдельным входом и состоит из приемно-смотровой, не менее двух палат изолятора, буфета, кабинета врача, медицинского кабинета, санитарно-бытовых помещений (санитарный узел, душевая (ванная) комната).

4.17.2. Палаты изолятора отделяются от остальных медицинских помещений шлюзом с умывальником.

Площадь палат изолятора принимается из расчета 6,0 кв. м на 1 койку.

4.17.3. Медицинский кабинет размещается рядом с палатами изолятора и имеет отдельный вход из коридора.

4.17.4. Буфетная приемно-карантинного отделения оборудуется моечными ваннами и баком для дезинфекции посуды, шкафом для хранения посуды и инвентаря, столом.

4.18. Помещения организации для детей-сирот, используемые для осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к общеобразовательным организациям, действующим в Республике Южная Осетия.

Помещения организации для детей-сирот, используемые для осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей, действующим в Республике Южная Осетия.

4.19. В организации для детей-сирот оборудуются помещения прачечной для стирки постельного белья, полотенец и личных вещей.

При отсутствии в организации для детей-сирот прачечной допускается стирка белья и одежды с использованием бытовых стиральных машин или организация централизованной стирки в иных прачечных.

Не допускается установка бытовой стиральной машины в помещении приготовления и/или приема пищи (кухни).

4.20. При наличии и использовании в организации для детей-сирот бассейна должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды в плавательных бассейнах.

4.21. Детская мебель, развивающее, обучающее, игровое, спортивное оборудование и инвентарь, издательская продукция, технические и аудиовизуальные средства должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, действующим в Республике Южная Осетия, быть безвредными для здоровья детей и учитывать специфику организации педагогического процесса и лечебно-восстановительных мероприятий, а также соответствовать росту и возрасту детей.

## **V. Требования к оборудованию помещений для детей-сирот с ограниченными возможностями здоровья**

5.1. Дети-сироты с ограниченными возможностями здоровья могут находиться в организациях для детей-сирот в воспитательных группах компенсирующей, комбинированной и оздоровительной направленности, в которых обеспечиваются условия для организации коррекционной работы, в том числе:

- компенсирующей направленности – для осуществления квалифицированной коррекции недостатков в физическом и психическом развитии детей с ограниченными возможностями здоровья (с тяжелыми нарушениями речи, с фонетико-фонематическими нарушениями, глухих и слабослышащих, слепых и слабовидящих, с амблиопией, косоглазием, с нарушениями опорно-двигательного аппарата, с задержкой психического развития, с умственной отсталостью, с аутизмом, со сложным дефектом (сочетание двух и более недостатков в физическом и (или) психическом развитии, с иными ограниченными возможностями здоровья);

- оздоровительной направленности – для детей с туберкулезной интоксикацией, часто болеющих детей и других категорий детей, которым необходим комплекс специальных оздоровительных мероприятий;

- комбинированной направленности - для организации совместного воспитания и образования здоровых детей и детей с ограниченными возможностями здоровья.

Устройство, содержание и организация работы организаций для детей-сирот (воспитательных групп) компенсирующей и комбинированной направленности должны соответствовать требованиям настоящих санитарных правил.

5.2. Размещение помещений для детей-сирот с ограниченными возможностями здоровья (дефекты физического развития, затрудняющие передвижение, нарушение координации движений, ослабление или отсутствие зрения и другие) должно обеспечивать возможность удобного перемещения детей-сирот внутри здания.

5.3. Двери входов в здания и помещений при открывании не должны создавать препятствия для прохода детей. В помещениях следует избегать устройства внешних углов, а имеющиеся углы скруглять.

5.4. Для детей с поражением опорно-двигательного аппарата лестницы оборудуются двусторонними поручнями, которые устанавливаются на двух уровнях - на высоте 0,9 м и дополнительный нижний поручень на высоте 0,5 м.

5.5. В помещениях для детей с нарушениями зрения окраска дверей и дверных наличников, выступающих частей зданий, границ ступеней, мебели и оборудования должна контрастировать с окраской стен.

5.6. При использовании звукоусиливающей аппаратуры предусматривается звукоизоляция перекрытий и стен (перекрытия и стены должны обладать высокими звукоизолирующими свойствами).

5.7. Помещения для отдыха и игр, жилые комнаты (спальни), помещение для занятий (подготовки уроков) для слепых, слабовидящих детей должны иметь южную и восточную ориентацию по сторонам горизонта.

5.8. Уровень искусственной освещенности для слепых и слабовидящих детей в помещениях для отдыха и игр, помещениях для занятий (подготовки уроков) должен быть не менее 600 лк; для детей, страдающих светобоязнью, - не более 300 лк.

5.9. Помещения для отдыха и игр, помещение для занятий (подготовки уроков) для слепых и слабовидящих детей должны быть оборудованы комбинированной системой искусственного освещения.

Для создания световых условий детям со светобоязнью над их учебными столами предусматривается обязательное отдельное включение отдельных групп светильников общего освещения.

5.10. В логопедических кабинетах около зеркала устанавливаются настенные светильники местного освещения на кронштейнах, позволяющих менять угол наклона и высоту источника света.

5.11. В помещениях для слабовидящих детей и детей с умственной отсталостью рекомендуются одноместные универсальные столы с регулируемыми параметрами.

5.12. В помещениях для детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата предусматривается специальная мебель.

5.13. В помещениях медицинского блока для детей с ограниченными возможностями здоровья (имеющих недостатки в физическом и (или) психологическом развитии) должны быть

созданы условия для организации оздоровительно-профилактических мероприятий и осуществления лечебной и коррекционно-восстановительной работы.

5.14. В организациях для детей-сирот (воспитательных группах) для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата плавательный бассейн должен иметь устройство для опускания и поднятия детей.

## **VI. Требования к организации питания детей-сирот**

6.1. При организации питания детей в столовой должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях начального и среднего профессионального образования, действующие в Республике Южная Осетия.

В организациях для детей-сирот, проживание в которых организовано по квартирному типу (по принципам семейного воспитания), допускается организовывать питание в помещении для приема и (или) приготовления пищи, при этом устройство, оборудование и содержание помещений для приема и (или) приготовления пищи, питание детей должны соответствовать требованиям пунктов 6.2– 6.14 настоящего раздела.

6.2. Помещение для приема и (или) приготовления пищи оборудуется холодильным и технологическим оборудованием; плитой с духовкой; двухсекционной мойкой; посудой (столовой, кухонной), разделочным инвентарем (досками, ножами); рабочими столами для разделки пищевых продуктов и приготовления блюд (не менее двух); полками и/или тумбами, шкафами для раздельного хранения столовой, кухонной посуды, разделочного инвентаря и пищевых продуктов.

Допускается использование посудомоечной машины. При наличии посудомоечной машины оборудуется односекционная мойка.

6.3. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Поверхность столов должна обеспечивать проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

6.4. Для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски, мясорубки, овощерезки. Допускается использование кухонного комбайна с насадками для раздельной обработки сырых и готовых продуктов.

6.5. Для разделки сырых и готовых продуктов должны использоваться доски из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции. Доски не должны иметь дефектов (щелей, зазоров, сколов).

6.6. Разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи) маркируется: «ГП» – для готовой продукции (для разделки вареного мяса, вареной рыбы, вареных овощей, зелени и других пищевых продуктов, готовых к употреблению), «СП» – для сырой продукции (для разделки сырого мяса, сырой рыбы, сырых овощей), «СК» – для сырых кур, «Гастрономия» – для сыра, масла, колбас; «Хлеб» – для хлеба, «Сельдь» – для сельди.

6.7. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, а также хранения суточных проб.

При использовании одного холодильника хранение гастрономических продуктов осуществляется на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей – на нижних полках.

6.8. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно быть не менее числа детей, находящихся в группе.

Питание детей организуют в помещении для приема и (или) приготовления пищи или в помещении для отдыха и игр детей. Количество посадочных мест должно обеспечивать одновременный прием пищи всеми детьми.

6.9. Питание детей должно быть организовано в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп.

Питание детей до 3-х лет и детей старшего дошкольного возраста должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, действующим в Республике Южная Осетия.

Питание детей школьного возраста должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в образовательных организациях, организациях профессионального образования, действующим в Республике Южная Осетия.

Для детей с хроническими заболеваниями питание должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания.

Для составления примерного меню используется сборник рецептов для детского питания. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и последующие два дня не допускается.

6.10. Пищевые продукты для приготовления блюд, приобретенные в магазинах и на рынках, должны иметь маркировочные ярлыки (этикетки) и документы, подтверждающие факт приобретения пищевых продуктов (кассовый чек или копия чека, и/или товарно-транспортная накладная, и/или счет-фактура), которые сохраняются до окончания срока годности пищевых продуктов и блюд.

Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из комбинатов питания или организаций общественного питания.

6.11. Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах), обеспечивающих поддержание температуры горячих блюд +60 °С ... +65 °С перед их раздачей, но не более 2 часов.

6.12. При централизованной поставке пищевой продукции и продовольственного сырья (из комбината или организации общественного питания), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

6.13. При хранении продуктов должны соблюдаться условия хранения и сроки годности продуктов, указанные производителем. Не допускаются закупка и использование пищевых продуктов с истекшими сроками годности и признаками порчи.

6.14. Уборка помещений столовой, обработка технологического и холодильного оборудования, кухонной и столовой посуды, столов, разделочного инвентаря должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям питания обучающихся в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования.

## **VII. Организация питьевого режима**

7.1. Питьевой режим организуют с использованием питьевой воды комнатной температуры, расфасованной в емкости, или бутилированной, или кипяченой питьевой воды. По качеству и безопасности питьевая вода должна отвечать требованиям к питьевой воде. Кипяченая вода хранится не более 3 часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

В организации для детей-сирот должен быть обеспечен свободный доступ детей к питьевой воде.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

7.2. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды должно быть обеспечено достаточное количество чистой посуды (стеклянной, фаянсовой или одноразовых стаканчиков), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами – для сбора использованной посуды одноразового применения. Допускается использование ребенком бутилированной питьевой воды непосредственно из потребительской упаковки при объеме упаковки, не превышающем 0,33 литра.

7.3. В организации для детей-сирот должны сохраняться документы на бутилированную питьевую воду, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

### **VIII. Требования к внутренней отделке помещений**

8.1. Все строительные и отделочные материалы должны быть безвредны для здоровья детей. На все строительные и отделочные материалы в организации должны быть документы, подтверждающие их происхождение и безопасность.

8.2. Потолки, стены и панели всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и следов подтеков.

Стены и панели должны быть выполнены из материалов, допускающих возможность проведения ежедневной уборки влажным способом, а также дезинфекции.

Стены в помещениях с влажным режимом (душевые, ванные комнаты, санитарные узлы), пищеблоке (в кухне) облицовываются глазурованной плиткой или другими влагостойкими материалами на высоту не менее 1,8 м.

В помещениях с повышенной влажностью (душевые, ванные комнаты, санитарные узлы, пищеблок (кухня) для отделки потолков используются водоотталкивающие (влагостойкие) краски, в остальных помещениях для отделки потолков используется побелка.

8.3. Полы в помещениях должны быть гладкими, плотно пригнанными, без щелей и дефектов. Плинтуса должны плотно прилегать к стенам и полу.

Для отделки полов всех помещений используются отделочные материалы, допускающие уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. В случае использования плиточного покрытия поверхность плитки должна быть шероховатой, не допускающей скольжение. Полы душевых, ванных комнат, санитарных узлов, пищеблока (кухни) выстилаются керамической плиткой или другими аналогичными материалами.

8.4. Стены основных помещений организации (воспитательной группы) и оборудование окрашиваются матовыми красками светлых тонов. Возможно использование для внутренней отделки помещений использование обоев, допускающих проведение уборки влажным способом.

8.5. Не допускается проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей.

### **IX. Требования к водоснабжению и канализации**

9.1 Здания организаций для детей-сирот оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией.

9.2. При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте (холодного и горячего) в организации для детей-сирот оборудуется емкость-накопитель и обеспечивается подача воды через внутреннюю систему водоснабжения на пищеблок (кухню), помещения медицинского назначения, прачечную (постирочную), санитарно-бытовые помещения.

9.3. Вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям на питьевую воду.

9.4. Подводкой горячей и холодной воды обеспечиваются помещения пищеблока (кухни), помещения медицинского назначения, прачечная (постирочная), санитарно-бытовые помещения.

Умывальные раковины, моечные ванны, душевые установки (ванны) обеспечиваются смесителями.

9.5. Не допускается использование горячей воды из системы отопления.

9.6. В районах, где отсутствует централизованная канализация, здания организаций для детей-сирот оборудуются внутренней канализацией с устройством выгребов или локальных очистных сооружений.

### **X. Требования к воздушно-тепловому режиму**

10.1. При проектировании организаций для детей-сирот высота помещений и система вентиляции должны обеспечивать гигиенически обоснованные показатели воздухообмена.

10.2. Здания организаций для детей-сирот оборудуются системами отопления и вентиляции. Системы отопления, вентиляции и/или кондиционирования воздуха должны обеспечивать нормируемые параметры микроклимата и воздушной среды помещений.

Очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем осуществляется не реже одного раза в год.

Не допускается использование переносных обогревательных приборов и обогревателей с инфракрасным излучением.

10.3. Температура воздуха в раздевальных, помещениях для занятий (подготовки уроков), жилых комнатах (спальнях), помещении для приема пищи, в помещениях для отдыха и игр (гостиные), санитарных узлах должна составлять не ниже 20 °С.

При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха не более чем на 2 °С.

В помещениях медицинского назначения параметры микроклимата принимаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность, действующими в Республике Южная Осетия.

10.4. Для контроля температурного режима жилые помещения (спальни), помещения для отдыха и игр, помещения для занятий (подготовки уроков), помещения медицинского назначения должны быть оснащены бытовыми термометрами, которые прикрепляются к стене на высоту 1,2 м от пола.

10.5. Относительная влажность воздуха помещений во все периоды года должна составлять 40 - 60%, скорость движения воздуха - не более 0,1 м/сек. В производственных помещениях пищеблока (кухни) и постирочной влажность должна составлять - не более 70%.

10.6. Все помещения должны ежедневно проветриваться. Проводится сквозное и угловое проветривание помещений. Не допускается проветривание помещений через туалетные комнаты.

Проветривание проводится через фрамуги и форточки в отсутствие детей и заканчивается за 30 мин. до их возвращения с прогулки или занятий. В жилых помещениях (спальнях) проветривание проводится до укладывания детей. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года.

В теплое время года широкая односторонняя аэрация всех помещений допускается в присутствии детей.

10.7. Концентрации вредных веществ в воздухе помещений не должны превышать предельно допустимые концентрации (ПДК), установленные действующим в Республике Южная Осетия законодательством.

## **XI. Требования к естественному и искусственному освещению и инсоляции**

11.1. Помещения должны иметь естественное и искусственное освещение в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

Допускается отсутствие естественного освещения в санитарных узлах, душевых (ванных), кладовых и складских помещениях.

11.2. Светопроемы в жилых помещениях (спальнях), помещениях для отдыха и игр, помещениях для занятий (подготовки уроков) в зависимости от климатической зоны оборудуются регулируемыми солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств допускается использование штор (или жалюзи) светлых тонов со светорассеивающими и светопропускающими свойствами.

Зашторивание окон в жилых помещениях (спальнях) допускается лишь во время сна детей, в остальное время шторы раздвигаются, обеспечивая инсоляцию помещения.

В нерабочем состоянии шторы размещаются в простенках между окнами.

11.3. Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. При замене оконных блоков площадь остекления должна быть сохранена или увеличена. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.

11.4. Уровни искусственной освещенности в помещениях должны соответствовать требованиям установленным законодательством, действующим в Республике Южная Осетия, к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

11.5. Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы собираются в контейнер в специально выделенном помещении, недоступном для детей, и направляются на утилизацию в соответствии с действующими в Республике Южная Осетия правилами обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, надлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде.

11.6. Для поддержания необходимых уровней искусственной освещенности чистка арматуры светильников проводится по мере загрязнения, но не реже двух раз в год, перегоревшие лампы подлежат своевременной замене.

11.7. В жилых помещениях (спальнях) следует предусмотреть устройства для дежурного (ночного) освещения.

11.8. Осветительные приборы в помещениях для воспитанников должны иметь защитную светорассеивающую арматуру для обеспечения равномерного освещения.

## **ХII. Требования к режиму дня и организации воспитательного процесса**

12.1. Режим дня и организация учебно-воспитательного процесса в организациях для детей-сирот строится с учетом особенностей здоровья дифференцированно для детей дошкольного и школьного возраста.

12.2. Режим дня для детей дошкольного возраста и организация воспитательно-образовательного процесса, в том числе физического воспитания обеспечивается в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.

12.3. В режиме дня двигательная активность должна составлять для дошкольников и младших школьников – до 50% дневного времени, а для старших школьников – до 30%.

Во второй половине дня организуется самоподготовка детей школьного возраста, а также различные виды активной деятельности и отдыха: прогулки с подвижными играми, экскурсии, общественно полезный труд.

По завершению отдельных этапов работы следует предоставлять возможность индивидуальных перерывов.

После окончания самоподготовки проводятся занятия в кружках, репетиции, игры, общей продолжительностью не более 1,5 часов.

Посещение и участие в культурно-развлекательных и физкультурно-оздоровительных мероприятиях проводятся в середине недели (среда или четверг), а также в субботу или воскресенье.

12.4. Спортивные и физкультурные мероприятия проводятся с учетом состояния здоровья, физической подготовленности и групп здоровья детей.

Работа по физическому воспитанию должна осуществляться под контролем со стороны медицинского персонала организации.

Дети-сироты с отклонениями в состоянии здоровья занимаются по индивидуальным программам, составленным врачом и педагогом по физическому воспитанию с учетом рекомендаций врачей-специалистов.

12.5. Проведение закаливающих мероприятий осуществляется в соответствии с рекомендациями по закаливанию. Не допускается проведение закаливающих процедур сразу после еды и физических упражнений с большой нагрузкой.

12.6. Лечебно-профилактические процедуры следует проводить с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья детей.

12.7. Трудовое обучение и воспитание организуется в соответствии с содержанием программ трудового обучения и интересами детей.

12.8. При организации занятий общественно полезным трудом не допускается привлекать детей к работам с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе 18-ти лет, а также к уборке санитарных узлов и мест общего пользования, мытью окон и светильников, уборке снега с крыш, строительным и ремонтным видам работ.

Сельскохозяйственный инвентарь, используемый для работы, должен соответствовать росту и возрасту детей. Допустимая продолжительность работ для детей 12 – 13 лет составляет - 2 часа; для воспитанников 14 лет и старше – 3 часа. Через каждые 45 минут работы необходимо устраивать регламентированные 15-минутные перерывы для отдыха.

12.9. При организации сна учитываются возрастные нормы суточной потребности детей во сне: для детей 6 – 7 лет – 11 часов, 8 – 9 лет – 11 – 10 ч 30 мин., 10 лет – 10 ч 30 мин. – 10 ч, 11 – 12 лет – 10 – 9 ч, 13 – 14 лет – 9 ч 30 мин. – 9 ч, 15 лет и старше – 9 ч – 8 ч 30 мин. Подъем детей после ночного сна рекомендуется проводить не ранее 7 часов утра.

Отход ко сну детям младшего школьного возраста рекомендуется организовать не позднее 21-00 ч, детям среднего и старшего школьного возраста в 22.00 – 22.30 ч.

Для детей дошкольного и младшего школьного возраста с отклонениями в состоянии здо-

ровья, выздоравливающих после инфекционных заболеваний, быстро утомляющихся, необходимо организовать дневной сон продолжительностью 1,5 – 2 часа.

12.10. После ночного сна в режиме дня должна быть предусмотрена утренняя зарядка продолжительностью не менее 15 минут.

12.11. Личная гигиена детей должна включать в себя утренний и вечерний туалет (в том числе чистка зубов), мытье рук перед едой и по мере необходимости. Утренний туалет в режиме дня предусматривается не менее 20 минут, который рекомендуется совмещать с закаливающими процедурами.

Не реже 1 раза в 7 дней организуется купание детей с проведением гигиенических процедур под контролем воспитателя.

12.12. В режиме дня организуется питание не менее 5 раз в день (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с интервалами между приемами пищи не более 3,5 часов для детей дошкольного возраста и не более 4 часов для детей школьного возраста. В период учебного процесса второй завтрак рекомендуется организовывать после второго или третьего урока.

12.13. В режиме дня для детей школьного возраста должны предусматриваться прогулки в первой и второй половине дня суммарной продолжительностью не менее 3,5 часов для детей младшего школьного возраста и не менее 2,5 часов для детей среднего и старшего школьного возраста.

Вечернюю прогулку рекомендуется проводить перед ужином, после выполнения домашнего задания.

В выходные дни и каникулярное время следует предусматривать дополнительное пребывание детей на свежем воздухе для проведения занятий по интересам, спортивных мероприятий, экскурсий, походов, общественно полезного труда.

12.14. При организации образовательного процесса в организациях для детей-сирот должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях.

12.15. В режиме дня предусматривается время на подготовку уроков (самоподготовку) в период учебного процесса. Затраты времени на подготовку уроков (самоподготовку) для обучающихся не должны превышать (в астрономических часах): во 2 – 3 классах – 1,5 часа, в 4 – 5 классах – 2 часа, в 6 – 8 классах – 2,5 часа, в 9 – 11 классах – до 3,5 часа.

Порядок выполнения домашних заданий выбирается самими детьми по собственному усмотрению.

Между учебными занятиями и началом приготовления домашнего задания должен быть предусмотрен перерыв 2 – 2,5 часа для отдыха, прогулки.

12.16. Длительность просмотра телепередач детей дошкольного возраста рекомендуется не более 40 минут в день, младшего школьного возраста – 1 час, среднего и старшего школьного возраста – 1,5 часа.

12.17. В режиме дня должно быть предусмотрено свободное время для младших школьников – 1 – 1,5 часа, для старших школьников – 1,5 – 2 часа (для самообслуживания, занятий по интересам).

### **ХIII. Требования к санитарному содержанию территории, помещений организации для детей-сирот и проведению дезинфекционных мероприятий**

13.1. Уборка помещений проводится при отсутствии детей в помещении ежедневно не менее одного раза в день, а также по мере необходимости при открытых фрамугах или окнах с применением моющих средств, в соответствии с инструкцией по применению.

Ежедневно моются загрязняющиеся поверхности (ручки дверей, шкафов, подоконники, выключатели, мебель, включая столы) и места скопления пыли (полы у плинтусов и под мебелью, радиаторы, арматуру осветительных приборов, вентиляционные решетки). Поверхность подоконников должна быть гладкой, без сколов, щелей и дефектов.

В жилых помещениях (спальнях) влажную уборку проводят после ночного сна; в обеденном зале, помещении для приема пищи – после каждого приема пищи.

13.2. Каждый ребенок обеспечивается комплектом полотенец (для лица и рук, для ног и банное), индивидуальными предметами личной гигиены (зубная щетка, мыло, мочалка, расческа).

Вновь помещенному под надзор в организацию для детей-сирот ребенку выдается чистый комплект постельных принадлежностей.

13.3. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта постельного белья, включая полотенца и две смены намотасников.

Постельное белье и полотенца маркируются индивидуально для каждого ребенка. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края.

Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю в день помывки (купания) детей.

При централизованной стирке чистое белье из прачечной доставляется в упакованном виде и хранится в шкафах (стеллажах).

13.4. Количество сменных чехлов для мягкой мебели (диваны, кресла) должно быть не менее двух комплектов.

Ковры необходимо ежедневно пылесосить и чистить влажной щеткой. Допускается использование пылесоса с влажным режимом работы (моющих пылесос). Сменные чехлы для мягкой мебели подвергаются стирке.

В спортивных залах используемые спортивные маты, ковер и другие инвентарь и оборудование должны быть покрыты материалами, легко поддающимися очистке от пыли, влажной уборке и дезинфекции.

Спортивный ковер ежедневно очищается с использованием пылесоса. Влажная чистка проводится с использованием моющего пылесоса. 3 - 4 раза в месяц. Используемые спортивные маты ежедневно протираются мыльно-содовым раствором. Спортивный инвентарь протирается 1 - 2 раза в день увлажненной ветошью, металлические части - сухой ветошью. После каждого занятия группы спортзал проветривается в течение 15 мин.

13.5. В теплое время в помещениях столовой, спален, игровых, медицинского назначения устанавливаются москитные сетки на окна и распашные двери или проводятся другие мероприятия, направленные на предотвращение проникновения насекомых в помещения.

13.6. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному мытью и дезинфекции. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей необходимо мыть теплой водой с моющим средством, затем обрабатывать дезинфицирующим средством. Ванны, умывальные раковины и унитазы чистят щетками с использованием чистяще-дезинфицирующих средств.

В душевых, ваннных комнатах проводится ежедневная уборка и дезинфекция поверхностей, оборудования, предметов обстановки - скамьи, шкафчики, резиновые коврики и прочие. В душевых дети должны использовать индивидуальные: обувь, полотенца, зубную щетку, расческу, мыло и мочалку.

Уборочный инвентарь, используемый для уборки туалетов, должен иметь специальную (отличительную) маркировку.

13.7. Генеральная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств проводится один раз в месяц.

Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже двух раз в год (весной и осенью).

Постельные принадлежности (подушки, одеяла, матрацы), ковры проветриваются и выколачиваются на улице.

13.8. Грязное белье собирается в двойной мешок из материи, клеенки или пластика и отправляются к месту стирки. Матерчатые мешки после использования необходимо выстирать, клеенчатые и пластиковые - протереть горячим мыльным или содовым раствором.

13.9. В организации для детей-сирот проводятся санитарно-гигиенические мероприятия и профилактическая дезинфекция.

Приготовление и использование моющих и дезинфицирующих растворов должно осуществляться в соответствии с инструкцией по их применению.

Мероприятия по проведению дезинфекции проводятся в соответствии с требованиями, установленными законодательством, действующим в Республике Южная Осетия, к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.

Мероприятия по проведению дезинсекции проводятся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих, действующими в Республике Южная Осетия.

Мероприятия по проведению дератизации проводятся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации и проведению дератизационных мероприятий, действующими в Республике Южная Осетия.

13.10. С целью выявления детей, пораженных педикулезом и чесоткой, проводят регулярные (один раз в неделю) осмотры детей. В случае обнаружения пораженных педикулезом или чесоткой детей проводят комплекс мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями по профилактике паразитарных болезней, действующими в Республике Южная Осетия.

13.11. При выявлении случаев заболеваний у детей в течение дня (повышение температуры, появление сыпи, боли, рвоты, поноса и других отклонений в состоянии здоровья) необходимо незамедлительно сообщать в территориальные организации здравоохранения. Заболевших детей изолируют от здоровых детей до их госпитализации в лечебно-профилактическую организацию.

На период нахождения заболевшего ребенка в организации для детей-сирот до его госпитализации проводится текущая дезинфекция в окружении больного. После госпитализации заболевшего ребенка проводится заключительная дезинфекция и проветривание помещений. При установлении карантина проводится профилактическая дезинфекция.

13.12. Дезинфекционные мероприятия проводятся в соответствии с действующими в Республике Южная Осетия нормативно-методическими документами с использованием средств, разрешенных в установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством, порядке для применения в детских учреждениях. Все виды обработок дезинфекционными средствами проводятся в отсутствие детей.

Средства дезинфекции необходимо хранить в хорошо проветриваемых помещениях в оригинальной упаковке производителя в местах, недоступных детям.

13.13. В медицинском кабинете, изоляторе проводятся обработка поверхностей, оборудования, предметов обстановки, приборов разрешенными дезинфицирующими растворами. Руки медицинский персонал обрабатывает кожным антисептиком, разрешенным для гигиенической обработки рук.

Образующиеся медицинские отходы, относящиеся к классу Б, подлежат обеззараживанию в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к обращению с медицинскими отходами, действующими в Республике Южная Осетия.

13.14. При обнаружении на территории и/или в помещениях грызунов и/или насекомых проводятся мероприятия по дератизации и дезинсекции силами организации, при наличии соответствующих условий и обученного персонала, или силами специализированных организаций в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации и проведению дезинсекционных и дератизационных мероприятий, действующими в Республике Южная Осетия.

#### **XIV. Основные мероприятия, проводимые медицинским персоналом**

14.1. Медицинские работники проводят:

- медицинские осмотры детей при поступлении в организацию с целью выявления больных;
- систематическое наблюдение за состоянием здоровья детей, особенно за детьми с отклонениями в состоянии здоровья;
- работу по организации профилактических осмотров детей;
- распределение детей на медицинские группы для занятий физкультурой;
- информирование руководителей организаций, воспитателей, работника по физическому воспитанию и трудовому обучению о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- ежедневный амбулаторный прием с целью выявления заболевших детей, своевременную их изоляцию, оказание первичной медицинской помощи, транспортирование в медицинскую организацию;
- сообщение в территориальные медицинские организации о случаях инфекционных заболеваний среди детей;
- осуществление (контроль) реализации индивидуальных программ реабилитации детей-инвалидов;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории, соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом;
- организацию и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий;

- медицинский контроль за организацией физического воспитания и трудового обучения, за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья детей; проведение работы по формированию здорового образа жизни;
- контроль за организацией питания.

#### **XV. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки, личной гигиене персонала**

15.1. Работники организации для детей-сирот должны проходить предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном действующим в Республике Южная Осетия законодательством порядке.

Работники организации для детей-сирот проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в два года, работники пищеблока – один раз в год.

Работники организации для детей-сирот должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

15.2. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

15.3. Не допускаются к работе с детьми (воспитательных группах) и к раздаче пищи работники организации с признаками заболеваний (с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания).

Не допускается одновременное осуществление работником деятельности по приготовлению пищи и осуществлению ухода и присмотра за детьми.

15.4. Персонал организаций для детей-сирот (воспитательных групп) должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви (и использовать сменную обувь внутри помещения); оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в раздевалке или индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

15.5. Персонал пищеблока обеспечиваются спецодеждой.

У персонала для раздачи пищи и мытья посуды должны быть: фартук, колпак или косынка; для уборки помещений – халат.

Перед посещением туалета персонал должен снимать фартук (халат) и после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

#### **XVI. Требования к соблюдению санитарных правил**

16.1. Руководитель организации для детей-сирот является ответственным лицом за соблюдение настоящих санитарных правил и обеспечивает:

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации для детей-сирот;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации для детей-сирот;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождением работниками периодических медицинских осмотров и обследований, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования.

16.2. Ответственное лицо или медицинский персонал должны осуществлять повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

16.3. За нарушение санитарного законодательства руководитель, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством, действующим в Республике Южная Осетия.