

Принято
педагогическим советом школы
протокол № 1 от 31.08.2013 г.

УТВЕРЖДАЮ
Приказ от «31» августа 2013г № 449
Директор МБОУ СОШ №38


Н.С. Ключан



Положение о лагере с дневным пребыванием

1. Общие положения и область применения

- 1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее санитарные правила) определяют гигиенические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей, направленные на оздоровление детей и подростков в период каникул.
- 1.2. Оздоровительные учреждения с дневным пребыванием детей организуются для обучающихся 1-1X классов образовательных учреждений всех видов собственности на время летних каникул. Оздоровительные учреждения комплектуются из числа учащихся одной или нескольких близлежащих школ, подразделяются на отряды (группы) не более 25 человек для обучающихся 1- 5 классов и не более 30 человек для обучающихся 5 – 9 классов.
- 1.3. Оздоровительные учреждения с дневным пребыванием детей организуются на базе общеобразовательных учреждений, спортивных сооружений и других при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии их санитарным правилам. Учреждения с пребыванием детей до 14.30 дня и организацией 2-х разового питания.
- 1.4. Приемка оздоровительного учреждения осуществляется комиссией за 3-5 дней до его открытия, в состав которой входят представители Госсанэпиднадзора, с последующим оформлением акта.
- 1.5. Открытие оздоровительного учреждения осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии его санитарным правилам перед началом каждой оздоровительной смены.
- 1.6. Руководитель оздоровительного учреждения должен немедленно информировать территориальный центр Госсанэпиднадзора о случаях возникновения групповых инфекционных заболеваний, об аварийных ситуациях в работе систем водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования.

2. Требования к участку

- 2.1. Участок оздоровительного учреждения должен быть благоустроен, озеленен, иметь удобные подъездные пути и разделан на зоны (физкультурно-оздоровительную, административно-хозяйственную, для отдыха); с оборудованием площадок для отдыха, занятий спортом, игр детей.
- 2.2. Используемое спортивное и игровое оборудование должно быть безопасно, исправно, надежно, устойчиво закреплено и соответствовать росту и возрасту детей.

3. Требования к зданию

- 3.1. Оздоровительное учреждение следует размещать не выше третьего этажа. Набор помещений оздоровительного учреждения должен включать: игровые комнаты, помещения для занятий кружков, спортивный зал, пищеблок, раздевалку для верхней одежды, кладовую спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, библиотеку, помещение санитарной комнаты, санузлы, умывальники.
- 3.2. Размещение детей в спальнях проводится из расчета не менее 3 кв. м. на 1 человека, но не менее 15 человек в одном помещении.
- 3.3. Игровые (из расчета не менее 1 кв. м. на 1 человека) и кружковые комнаты (из расчета 1 помещение площадью не менее 36 кв. м. на 50 человек) располагаются в помещениях, площадь и конфигурация которых могут обеспечить правильную расстановку мебели, благоприятные условия для зрительной работы.
- 3.4. В кружковых помещениях должна быть полностью исключена возможность поражения детей электрическим током, химикатами, взрывчатыми веществами и другими вредными и поражающими факторами.
- 3.5. Стены и полы помещений оздоровительных учреждений должны быть гладкими, допускающими их уборку влажным способом. Покрытие полов игровых, кружковых, спальных помещений, коридора и других помещений для пребывания детей допускается дощатое, паркетное или из линолеума и других материалов, разрешенных к применению в установленном порядке.

4. Требования к воздушно-тепловому режиму

- 2.1. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года. Наличие сетки на окнах, фрамугах в летнее время обязательно.
- 2.2. Окна помещений, кроме ориентированных на северные румбы горизонта, во избежание перегрева оборудуются солнцезащитными устройствами или шторами.
- 2.3. В игровых комнатах, помещениях кружков, спальных следует соблюдать режим проветривания. Температура воздуха в спальнях, игровых,

кружковых помещениях должна быть не ниже +18С, в спортзале не ниже +17С.

В основных помещениях оздоровительного учреждения относительная влажность воздуха должна быть в пределах 40-60%.

2.4. Санузлы оборудуются канальной вытяжной вентиляцией с механическим побуждением.

5. Требования к естественному и искусственному освещению

5.1. Все основные помещения оздоровительных учреждений должны иметь естественное освещение.

5.2. Для общего освещения кружковых и других помещений рекомендуются люминесцентные лампы типа ЛБ (белого цвета) и ЛЕ (естественного цвета).

6. Требования к санитарно-техническому оборудованию

6.1. Здание оздоровительного учреждения должно быть оборудовано водопроводом, горячим водоснабжением и канализацией. Предусматривается наличие резервных источников горячей воды на пищеблоке.

6.2. Оздоровительные учреждения обеспечиваются доброкачественной питьевой водой в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

6.3. Перед обеденным залом оборудуются умывальники из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест. Каждый умывальник обеспечивается мылом, электрополотенцами или бумажными рулонами, или индивидуальными полотенцами.

6.4. Санитарные узлы организуются раздельными для мальчиков и девочек из расчета 1 очко на 15-20 человек.

7. Требования к оборудованию помещений

7.1. Гардеробные оборудуются вешалками или шкафами для верхней одежды детей или персонала.

7.2. Помещения для кружковой работы и игровые оборудуются столами и стульями с учетом виде в деятельности в соответствии с ростовыми данными детей.

7.3. 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.

8. Гигиенические требования к режиму дня

8.1. Режим дня в оздоровительном - учреждении с дневным пребыванием разрабатывается в соответствии с гигиеническими

требованиями, предъявляемыми к режимам детей различных возрастных групп и предусматривает максимальное пребывание их на свежем воздухе, проведение оздоровительных, физкультурных, культурных мероприятий, организацию экскурсий, походов, игр; регулярное 3-х разовое питание (перерыв между приемами пищи не более 3,5-4,0 часов).

- 8.2. В оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей рекомендуется следующий режим дня:

Элементы режима дня	Время проведения пребывания до 14.30
Сбор детей, зарядка	8.30 - 9.00
Утренняя линейка	9.00 - 9.15
Завтрак	9.15 - 10.00
Работа по плану отрядов, общественно-полезный труд, работа кружков и секций	10.00 - 12.00
Оздоровительные процедуры	12,00 - 13.00
Свободное время	13.00 - 13.30
Обед	13.30 - 14.30
Уход домой (для 03 площадок)	14.30

- 8.3. Все кружковые, секционные, клубные, экскурсионные, игровые, коммуникативно-познавательные, физкультурно-оздоровительный, спортивные занятия, по возможности, следует проводить на воздухе.
- 8.4. Продолжительность замятии кружков и спортивных секций допускается не более 35 минут для детей.
- 8.5. Оптимальная наполняемость групп при организации кружковой, секционной, клубной и т.п. работы на более 15 человек, допустимая – 20 человек.
- 8.6. После кружковой деятельности с ограниченной двигательной активностью необходимо предусматривать активный отдых, физические упражнения, спортивные развлечения на воздухе.
- 8.7. Суммарная продолжительность просмотра телепередач в день рекомендуется не более 1,5 часов для обучающихся 1- 4 классов и не более 2,5 часов для обучающихся 5 - 9 классов.
- 8.8. С учетом особенностей работы оздоровительного учреждения в режим дня могут быть внесены изменения па согласованию е территориальным центром Госсанэпиднадзора.

9. Гигиенические требования к организации физического воспитания и оздоровительных мероприятий

- 9.1. Мероприятия по физическому воспитанию организуются в соответствии с возрастом детей, состоянием их здоровья, уровнем физического развития и физической подготовленности.
- 9.2. Физкультурно-оздоровительная работа согласуется с медицинским работником и предусматривает следующие мероприятия:
- утренняя гимнастика;
 - занятия физкультурой в кружках, секциях, обучение плаванию;
 - общелагерные и отрядные прогулки, экскурсии и походы с играми на местности;
 - спортивные соревнования и праздники;
 - занятия на тренажерах.
- 9.3. Спортивно-оздоровительные мероприятия могут проводиться на базе стадиона и спортзала школы или школы-интерната, спортивных сооружений районного и других объектов, выделенных для оздоровительного учреждения.
- Рекомендуется использование велотренажеров, гимнастических комплексов, переносных тренажеров и другого спортивного оборудования.

10. Требования к организации питания

- 10.1. Питание детей и подростков организуется на базе столовой, работающей на сырье, столовой-догоготовочной, или буфетной-раздаточной функционирующего учреждения, а также близлежащих объектов общественного питания при наличии санитарно-эпидемиологического заключения в соответствии их санитарным правилам, с выделением отдельного зала, инвентаря и посуды для детей и определения графика приема пищи.
- 10.2. Постоянный контроль за качеством поступающей продукции, сроком ее реализации и условиями хранения осуществляет медицинский работник или лицо его замещающее, прошедшее курсы гигиенического обучения.
- Периодический контроль осуществляется территориальным центром Госсанэпиднадзора.
- 10.3. При организации питания детей следует руководствоваться примерным меню при наличии санитарно-эпидемиологического заключения в соответствии его санитарные правилам.
- 10.4. На основании примерного меню могут быть разработаны и согласованы другие варианты рационов питания применительно к конкретным условиям с учетом наличия продуктов,
- 10.5. Закладка продуктов проводится по весу согласно меню-раскладке в присутствии медицинского работника. При изготовлении штучных блюд (котлеты, сырники, булочки, пирожки и т.д.) взвешивание их производится поваром по термической обработке. Запеканка, омлет, рулет нарезаются в готовом виде весомо указанным в меню-раскладке. Жидкие блюда раздаются по объему, а гарнир по весу.
- 10.6. С-витаминизация третьих блюд осуществляется ежедневно из расчета.
- 20мг. в летний период - для детей до 10 лет
 - 25мг. в летний период - для детей старше 10 лет

Витаминацию компотов следует проводить после их охлаждения до температуры от +12 до +15 С.

10.7. Ежедневно оставляется суточная проба готовой пищи. Отбор и хранение суточных проб проводится под контролем медицинского работника.

10.8. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в питании детей:

а) не используются:

- остатки пищи от предыдущего приема, а также пищу приготовленную накануне;

- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);

- Творог, сметана, зеленый горошек в натуральном виде без тепловой обработки;

- рыба без термической обработки (строганина, вобла и др);

- прокисшее молоко "самоквас";

- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;

- изделия из мясной обрезки, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;

- мясо, не прошедшее ветеринарный отбор;

- яйцо и мясо водоплавающих птиц;

- грибы;

- консервированные продукты домашнего приготовления;

- консервированные продукты в томатном соусе;

- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста, сухие концентраты для приготовления гарниров.

б) не изготавливаются:

- сырковая масса, творог;

- макароны с мясным фаршем ("по флотски"), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

- макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;

- кремы, кондитерские изделия с кремом;

- изделия во фритюре.

в) не включаются: острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов.

10.9. Хранение и реализация пищевых продуктов осуществляется в соответствии с действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры и влажности.

10.10. Хлеб хранят в латках на стеллажах. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции, уборка в шкафу проводится за 1 час перед каждой загрузкой хлеба.

10.11. Обработка посуды производится после каждого приема пищи с использованием разрешенных и установленных в порядке к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств.

11. Требования к санитарному состоянию и содержанию оздоровительного учреждения

- 11.1. Территория оздоровительного учреждения содержится в чистоте: в летнее время поливается водой. Оборудование участка (столы, скамейки, физкультурное оборудование во избежание травматизма, должно быть в исправном состоянии и надежно закреплено. Мусоросборники ежедневно очищают при заполнении не более 2/3 объема.
- 11.2. Все помещения оздоровительного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств, с протиранием подоконников, шкафов, столов и т.д.
- 11.3. Уборку помещений рекомендуется проводить: обеденного зала - после каждого приема пищи; физкультурного зала - после каждого занятия; остальных помещений - по мере необходимости и в конце дня.
- 11.4. В умывальных и санитарных узлах проводив уборку по мере их загрязнения, но не реже 2-х раз в день горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств. Унитазы обрабатывают квачами (щетками) с использованием препарата "Санитарный" или 2%-ном раствором соляной кислоты с последующим обильным промыванием их водой. Сидения на унитазах ежедневно промывают теплым мыльным раствором.
- 11.5. Весь уборочный инвентарь после использования следует промыть горячей водой с моющими средствами.
- 11.6. Генеральная уборка всех помещений проводится перед началом и после окончания каждой смены.

12. Гигиенические требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиены персонала

- 12.1. Все работники оздоровительных учреждений проходят предварительный при поступлении на работу и периодические профилактические осмотры в соответствии с порядком, определенным федеральным органом исполнительной власти по здравоохранению.
- 12.2. К работе с детьми в оздоровительных учреждениях допускаются только сотрудники, привитые против дифтерии.
- 12.3. Персонал оздоровительного учреждения должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной; коротко стричь ногти; после каждого посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

13. Требования к соблюдению санитарных правил

- 13.1. Руководитель оздоровительного учреждения обеспечивает выполнение настоящих санитарных правил.
- 13.2. Надзор за выполнением настоящих санитарных правил осуществляют территориальные центры Госсанэпиднадзора.