


«УТВЕРЖДАЮ»  
Главный Государственный  
санитарный врач  
Республики Узбекистан  
Ниязатов Б.И.  
«10» 08 2002г.



**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА  
УСТРОЙСТВА, СОДЕРЖАНИЯ И  
ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА ДЕТСКИХ  
ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЛАГЕРЕЙ.**

СанПиН № 0131-02  
Срок действия:  
с "10" 08 2002г.

Несоблюдение санитарных норм, правил и гигиенических нормативов  
преследуется по закону.

1. Разработаны и внесены Республиканским Центром Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства Здравоохранения Республики Узбекистан. (Атабаев Н.М., Салихова Н.С., Алиева М.Х., Хасанова Ф.И., Лундина Л.В.)
2. Технический редактор Юсупова Н.Ш.
3. Утверждены Главным Государственным санитарным врачом Республики Узбекистан Б. И. Ниязматовым
4. Введены в действие в 2002г.
5. Взамен Санитарных правил № 0071-97 "Устройства, содержания и организация режима детских оздоровительных лагерей".

## **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.**

- 1.1 Настоящие санитарные правила (СанПиН) распространяются на все вновь строящиеся, реконструируемые и действующие оздоровительные лагеря стационарного типа.
- 1.2 Разработаны на основе Закона Республики Узбекистан "О Государственном санитарном надзоре" 657-ХП, подписанным Президентом Республики Узбекистан И. А. Каримовым 3 июля 1992 г., и введенным в действие Постановлением Верховного Совета Республики от 3.07.92г., 658 - ХП.
- 1.3 Нарушение санитарных норм, правил и гигиенических нормативов влечет дисциплинарную, административную и уголовную ответственность в соответствии с Кодексом Р.Уз. об Административной ответственности от 22.09.94г. № 2015-ХП.,
- 1.4 Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих санитарных норм, правил и гигиенических нормативов государственными органами, предприятиями, учреждениями, организациями, объединениями независимо от их ведомственной принадлежности и отдельными лицами возлагается на органы государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Узбекистан.
- 1.5 На объектах Министерства Обороны, Министерства Внутренних дел, Службы Национальной безопасности Республики Узбекистан АО "Узбекистан Хаво Йуллари" санитарный надзор за детскими оздоровительными лагерями осуществляется медико-санитарными службами указанных Министерств и ведомств, согласно настоящих Сан П и Н.

## **2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

- 2.1. Все нормативные и рекомендательные положения по устройству и оборудованию помещений действующих, строящихся и реконструируемых детских оздоровительных лагерей следует принимать в соответствии с требованиями главы КМК 2.07.01 - 94. "Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений".

При строительстве и реконструкции детских оздоровительных лагерей необходимо руководствоваться "Перечнем полимерных материалов и конструкций", разрешенных к применению в строительстве Министерством здравоохранения Р.Уз. и последующими дополнениями и изменениями.

При временном использовании зданий и сооружений под детские оздоровительные лагеря, отступления от нормативных положений по площадям участка, составу и оборудованию помещений рассматриваются и решаются только с территориальными органами санитарно-эпидемиологической службы.

- 2.2. Детские оздоровительные лагеря могут быть сезонными (летними), а также рассчитаны на круглогодичный режим эксплуатации. Детские оздоровительные лагеря с круглогодичным использованием проектируются с учетом их функционирования во внесезонное время для отдыха родителей с детьми, молодежи, как базы отдыха для взрослых, а также как профилактории при наличии в составе лечебно-диагностических и других необходимых помещений.
- 2.3. Руководству предприятий, учреждений, организаций, объединений независимо от их ведомственной принадлежности и форм собственности, на балансе которых находятся действующие детские оздоровительные лагеря, необходимо в установленные сроки выполнять требования планов-заданий органов санитарно-эпидемиологической службы, направленных на улучшение хозяйственной и инженерно-технической базы лагеря.
- 2.4. По вместимости детские оздоровительные лагеря подразделяются на отдельные лагеря с числом мест от 80 до 800 детей.
- 2.5. Детские оздоровительные лагеря комплектуются поотрядно или по группам и другим объединениям с учетом возраста и интересов детей. Численность отряда школьников в возрасте от 10 до 14 лет составляет не более 30 человек, в возрасте от 7 до 9 лет - 25 человек.

### **3. УЧАСТОК ДЕТСКОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ.**

- 3.1. Детский оздоровительный лагерь должен иметь самостоятельный земельный участок, позволяющий создать благоприятные условия для отдыха и оздоровления детей. Земельный участок должен быть сухим, чистым, хорошо проветриваемым и инсолируемым, ориентированным предпочтительно на южную сторону горизонта и располагаться на озелененной территории или вблизи зеленых массивов и водоемов, источников водоснабжения и электроснабжения.

3.2. Детские оздоровительные лагеря следует размещать с учетом розы ветров, с наветренной стороны от источников шума, загрязнений атмосферного воздуха и выше по течению водоемов относительно источников загрязнения. Детские оздоровительные лагеря следует размещать на самостоятельных участках наиболее благоприятных территорий, вблизи лесных массивов и водоемов и отделять от учреждений для взрослых полосой зеленых насаждений шириной 100 метров.

Расстояние от границ земельного участка оздоровительных лагерей до жилой застройки, учреждений коммунального хозяйства и складов должно быть не менее 500 м (Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений" КМК 2.07.01-94). В районах с преобладающими ветрами силой 5м/сек. участки оздоровительных лагерей защищаются полосой высокорастущих деревьев и кустарников шириной не менее 50м, участок лагеря должен иметь удобные подъездные пути.

Размеры санитарно-защитных разрывов между участком детского оздоровительного лагеря и объектами различного назначения должны соответствовать требованиям КМК 2.07.01-94 составляют:

-до селитебной зоны - 1000 м (при реконструкции с учетом местных условий не менее 100м.).

-до мест отдыха массового посещения не менее - 500 м

-до автомобильных дорог категорий I, II, III, IV не менее 500м

-до железных дорог с интенсивным движением не менее 1000м

-до коммунально- складской зоны не менее 500м

-до промышленных предприятий в зависимости от классов вредности от 1000- 3000м

-до анофелогенных водоемов не менее 500м

-до аэропортов и аэродромов в зависимости от класса аэродрома от 6000 и до 3000м

Уменьшение этих разрывов может быть допущено по согласованию с органами санитарного надзора.

3.3. Под строительство детского оздоровительного лагеря отводится участок его основной застройки, а также участки под здания и сооружения обслуживающего назначения:

-сооружения коммунально- хозяйственного назначения;

-инженерных сооружений;

-жилых зданий обслуживающего персонала;

-автостоянки индивидуального транспорта;

-пляжа;

Размеры земельных участков вновь строящихся и реконструируемых летних оздоровительных учреждений принимаются в зависимости из расчета на 1 место- 150 - 200м.кв.

При размещении детских оздоровительных лагерей в горных районах и курортных зонах, где имеется возможность использования садов и лесопарков, примыкающие к детскому оздоровительному лагерю, площадь участка может быть уменьшена не более чем на 25%.

3.4. На участке основной застройки размещаются помещения, сооружения и площадки групп проживания, питания, культурно массового, физкультурного, хозяйственного назначения, бытового обслуживания, а также приемно-вестибюльная группа помещений. Участок основной застройки лагеря должен быть разделен на зоны: жилую, культурно- бытовую, физкультурно- оздоровительную, административно - хозяйственного и технического назначений.

3.5. Основные зоны должны быть разделены полосами зеленых насаждений шириной не менее 25 метров. Хозяйственная зона должны быть недоступной для детей и иметь ограждение штакетником.

Участок основной застройки лагеря должен иметь ограждение высотой не менее 0,9 м и не менее двух въездов (основной и хозяйственной)

На территории участка сооружений коммунально- хозяйственного назначения могут размещаться котельная с соответствующим хранилищем топлива, сооружения водоснабжения, прачечная, гараж с локально- очистными сооружениями для гаражной группы, овоще- фрукто- картофелехранилище, оранжерейно- тепличное хозяйство, склады продовольственный и материальные, ремонтные мастерские, автостоянка для хозяйственных машин.

Расчет зданий и сооружений коммунально- хозяйственного назначения производится из конкретных условий размещения лагеря по заданию на проектирование на основе действующих показателей (КМК 2.07.94 "Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений").

При проектировании сооружений коммунально- хозяйственного назначения следует соблюдать санитарно- защитные зоны для фрукто- овощехранилищ и складов горючего в соответствии с нормами планировки и застройки населенных мест.

Участок следует размещать с подветренной стороны по отношению к участку основной застройки. Участок размещения жилых зданий обслуживающего персонала должен быть отделен от участка основной застройки.

3.6. Площадь озеленения территорий лагеря должна составлять не менее 60% участка основной застройки. При размещении лагеря в

лесном или парковом массиве площадь озелененных территорий может быть сокращена до 50%.

При проектировании лагерей зеленые насаждения рекомендуется включать равномерно в каждую из функциональных зон, обеспечивающих благоприятный микроклимат. Запрещается на территории лагеря высаживать колючие кустарники, зеленые насаждения /деревья и кустарники/, дающие мелкие семена и ядовитые плоды, а также вызывающие аллергию у детей.

3.7. На участке основной застройки лагеря предусматриваются физкультурно – оздоровительные сооружения, норма площади которых принимается из расчета не менее 20 м.кв.на одно место в учреждении. Они включают в себя сооружения и площадки, которые проектируются как обязательные для всех типов лагерей, так и дополнительные, устройство которых предусматриваются в соответствии с расчетом, учетом местных условий, типа лагеря, особенностей физкультурно – оздоровительной работы (приложение №1).

3.8. На участке основной застройки лагеря должны быть оборудованы питьевые фонтанчики из расчета 1 фонтанчик на 100 мест. На территории лагеря необходимо оборудовать дополнительные канализационные уборные на расстоянии не менее 50 м.от жилых зданий и столовой, из расчета 1 унитаз (очко) на 75 человек.

Для сбора мусора на территории должны быть выделены специальные бетонированные площадки, на которые устанавливаются мусоросборники (бетонированные, металлические, оббитые железом) с плотными крышками. При этом размер площадки не должен превышать площадь мусоросборников на 1,5м со всех сторон.

3.9. Территория, предназначенная для отдыха и купания детей (пляж) должна быть тщательно отнивелирована, очищена от мусора, камней и т.д., а также с учетом местных условий удалена от портов, шлюза гидроэлектростанций, мест сброса сточных вод, стойбищ и водопоя скота и других источников загрязнения или располагаться выше указанных источников загрязнения на расстоянии не менее 500 м.

Территория пляжа должна быть размещена за пределами санитарно – защитных зон промышленных предприятий и с наветренной стороны по отношению к источникам загрязнения окружающей среды и источников шума. Выбор территории пляжа, проектирование, эксплуатация и реорганизация производится в соответствии с требованиями КМК 2.07.01-94 «Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений».

При выборе территории пляжа следует исключить возможность неблагоприятных и опасных природных процессов: оползней, селей, лавин, обвалов.

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

В местах отводимых для купания на водоеме не должно быть выходов грунтовых вод с низкой температурой, резко выраженных и быстрых водоворотов, воронок и больших волн: скорость течения воды – не более 0,5 м/сек. Дно водоема должно быть песчаным, свободным от ила, водорослей, острых камней и т.д..

Глубина водоема в местах купания должна составлять от 0,7 до 1,3 м.

3.11. Пляж и берег у места купания должны быть отлогими, без обрыва и ям.

Пляж должен иметь хорошо инсолируемые площадки, защищенные от ветра. Не допускается устройство пляжей на глинистых участках. На берегу необходимо оборудовать навесы от солнца, установить окрашенные топчаны и скамейки.

3.12. Минимальная площадь пляжа на одно место должно быть 4 кв. м., количество мест на пляже следует принимать равным 50% вместимости оздоровительного лагеря.

На территории пляжа оборудуются кабины, душевые кабины, питьевые фонтанчики из расчета:

- 1 кабина для переодевания - на 50 человек.
- 1 душевая кабина - на 40 человек.
- 1 унитаз в уборной - на 75 человек.
- 1 питьевой фонтанчик - на 100 человек

Высота струи питьевого фонтанчика должна быть в пределах 15-20 см. Качество воды должно удовлетворять санитарным требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Уборная, душевая размещаются на расстоянии не менее 30 м от границ пляжа. При отсутствии канализации необходимо предусмотреть водонепроницаемый выгреб.

3.13. Граница поверхности воды, предназначенной для купания, обозначается яркими, хорошо видимыми плавучими сигналами.

Гигиенические требования к составу и свойствам воды водных объектов в пунктах хозяйственно- питьевого и культурно- бытового водопользования принимаются согласно существующих Сан П и Н.

Воду в водоемах необходимо подвергать химико-бактериологическим исследованиям не менее 2-х раз перед началом купального сезона.

Вода отбирается на расстоянии 1 км вверх по течению от зоны купания на водостоках на расстоянии 0,1- 1,0 км. в обе стороны от нее на водоемах, а также в границах зоны купания.



В период купального сезона вода водоемов подвергается химико- бактериологическому исследованию не реже 2-х раз в месяц (в смену), пробы должны отбираться не менее чем в двух точках.

3.14. При отсутствии возможности организации мест купания в естественных водоемах рекомендуется устройство искусственных бассейнов в соответствии с требованиями КМК 2.07.94. "Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений."

3.15. При пользовании искусственным плавательным бассейном в целях предупреждения инфекционных заболеваний и обеспечения чистоты воды необходимо соблюдение правил личной гигиены посетителями и персоналом, обеспечения чистоты воды бассейна и подсобных помещений, а также санитарного режима эксплуатации бассейна, руководствуясь действующими санитарными требованиями, утвержденными МЗ РУз.

Вода, подаваемая в бассейн, должна по всем показателям соответствовать требованиям ГОСТа 0095-00 «Вода питьевая». Независимо от принятой системы заполнения чаши бассейна вода должна иметь коли – индекс не более 10, количество сапрофитов в мл не более 100, аммиака не выше 0,05 мг/г, окисляемость – не выше 4 мг/л.

При обнаружении бактериального и химического загрязнения выше указанных уровней следует проводить повторный отбор проб с дополнительным определением групп азота и форм энтерококков, который должен быть не более 10.

#### **4. ЗДАНИЯ И СООРУЖЕНИЯ ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЛАГЕРЕЙ.**

4.1. Детский оздоровительный лагерь как многофункциональное учреждение формирует следующие основные группы помещений: приемно-медицинская, административная; проживания; питания; культурно-массового, физкультурно- оздоровительного назначения; бытового обслуживания, хозяйственного назначения; техническая.

4.2. Этажность летних (сезонных) сооружений и корпусов лагерей отдыха для детей должна быть не более 2.

4.3. Приемно- медицинская и административные группы помещений предназначены для приема и медицинского обслуживания детей в период их заезда и пребывания на отдыхе включают функционально взаимосвязанные блоки помещений: вестибюльные, приема, медпункта, изолятора.

В состав вестибюльных помещений входит собственно вестибюль, гардероб, камеры хранения, уборные для детей и персонала, группа помещений приема в составе регистратуры.

4.4. В состав помещений медицинского обслуживания лагерей всех типов входит медицинский пункт и изолятор, которые должны быть функционально взаимосвязаны. В состав помещений медпунктов входят: кабинет врача, процедурная и комната медицинской сестры, а в лагерях с числом мест свыше 400- кабинет врача- стоматолога.

В состав помещений изолятора лагерей, независимо от ее вместимости, входят: передняя, палата типа "бокс" на 1 место с санитарным узлом и отдельным входом, палата на 1 место с санитарным узлом, палата на два места с санитарным узлом, буфетная, процедурная, комната персонала с санитарным узлом и душем, ванная комната, комната (веранда) дневного пребывания, кладовая уборочного инвентаря. Количество коек в палатах изолятора, включая бокс, принимается из расчета 1,5-2% от вместимости детского оздоровительного лагеря.

4.5. Группа помещений изолятора, как правило, размещается в отдельном здании, в стороне от основных зданий и сооружений лагеря, на участке с наиболее благоприятными природными условиями. В случае блокировки изолятора с другими группами помещений он должен иметь отдельный вход, а помещения изолятора должны отстоять от помещений проживания не менее чем на 50м.

4.6. В составе помещений административного назначения предусматриваются: кабинет начальника лагеря, методический кабинет, комната воспитателей персонала и общественных организаций, канцелярия, бухгалтерия и касса, кабинет заведующего хозяйством. Кабинет начальника имеет связь с вестибюлем через приемную.

Состав и площадь помещений группы проживания, приемно-медицинской и административной групп помещений следует принимать согласно приложения 2,3.

4.7. Планировочная структура жилого корпуса детского оздоровительного лагеря включает следующие помещения и их группы: жилые комнаты, санитарные узлы, комнаты дневного пребывания, помещений для персонала, вестибюль.

Уровень комфортности помещений для проживания зависит от количества мест в комнате, площади на одно место, наличия соответствующего санитарно- технологического оборудования: высший, 1 разряд - полный набор санитарно- технического оборудования; 2 разряд - сокращенный набор (душ, умывальник унитаза), допускается устраивать один сан. узел на 2 спальные

комнаты, 3 разряд - тоже, на группу спальных помещений, 4 разряд - общие сан. узлы на блок, отсек или на этаж спальных помещений; допускается размещение в отдельном блоке не далее 75 м от жилого помещения.

4.8. В одном здании или изолированном блоке допускается размещать не более 4 отрядов (групп).

Помещения каждого отряда (группы) должны иметь самостоятельный выход на участок. При размещении в жилом корпусе 2-х отрядов между ними должна быть обеспечена изоляция.

Количество мест в жилых комнатах для детей среднего школьного возраста должна быть не более 5, для младших школьников не более 10.

Допускается увеличить количество мест в спальнях, размещенных в летних павильонах до 12-20. Спальные помещения следует группировать отдельно для мальчиков и девочек. Запрещается проживание школьников в палатках.

4.9. Окна жилых комнат следует ориентировать по сторонам горизонта от 136 градусов до 200 градусов северной широты. Окна варочных залов пищеблока следует ориентировать в пределах от 290 градусов до 70 градусов северной широты. Допускается ориентировать не более 25% жилых комнат в пределах от 290 градусов до 70 градусов. Светопроемы должны иметь регулируемые солнцезащитные устройства.

4.10. Каждый детский оздоровительный лагерь должен иметь пищеблок. Обеденные залы должны рассчитываться на односменное обслуживание. Группа помещений питания включает следующие функциональные блоки: обслуживание отдыхающих, производственные, приема и хранения продуктов, служебно - бытовые.

Состав и площади помещений столовых в летних детских оздоровительных лагерях следует принимать в соответствии с таблицей № 1.

4.11. Допускается предусматривать летние обеденные залы и кухни. Состав сооружений, площадь помещений следует по заданию на проектирование.

При обеденных залах, не соединенных крытыми переходами со спальными корпусами, следует предусматривать вестибюли из расчета 0,2 кв. м. на одно место, а также рукомойники.

Допускается устройство рукомойников на площадках под навесами из расчета один умывальник на 20-25 посадочных мест.

При размещении столовой лагеря в одном здании с другими группами помещений рекомендуется предусматривать вестибюль /с гардеробом и сан. узлами/ общий для всего здания. Таблица № 1.

### СОСТАВ ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВЫХ В ЛЕТНИХ ЛАГЕРЯХ.

Помещения и группы помещений	Площадь кв. м. при числе мест в учреждении			
	160 - 240	320 - 400	480 - 560	640 – 800
Для отдыхающих: Обеденный зал (кв. м. на одно место)	160 -240	320 - 400	480 - 560	640 – 800
Умывальные при обеденных залах	6- 10	13 - 16	19 - 22	26 – 32
Раздаточная 1	12	24	28	32
Производственная группа				
Горячий цех	30	40-50	60 - 65	70 – 80
Холодный цех	10	12	13	16
Помещения для хранения и резки хлеба	6	6	7	8
Мясо - рыбный цех	14	18	18	20
Овощной цех	20	10	10	12
Цех первичной обработки овощей	-	14	15	17
Комната зав. производством	5	6	6	6
Моечная столовой посуды	24	30	34	36
Моечная кухонной посуды	6	8	9	10
Помещение для персонала	6	8	8	10
Для приема и хранения продуктов				
Охлаждаемые камеры продуктов				
Молочных продуктов	5	5	5	5
Жиров и гастрономии				
Фруктов, ягод, напитков	5	5	5	5
Мяса и рыбы	5	6	6	7
Охлаждаемая камера отходов	4	4	4	4
Кладовая суточного запаса продуктов	8	10	11	12
Служебно - бытовая				
Кладовая белья и инвентаря	6	8	9	10
Гардероб персонала с душевыми и санузлами	10	12	15	18
Кладовая уборочного инвентаря	4	4	4	4
Помещение для приготовления дез. Растворов и сан. обработки уборочного инвентаря	-	6	6	6

В групповых лагерях раздаточные предусматриваются отдельно для каждой дружины, при этом их расчет ведется, исходя из суммарной вместимости обеденных залов, для каждой дружины.

4.12. Производственные помещения столовых летних детских оздоровительных лагерей должны иметь в своем составе раздаточную, цеха для приготовления блюд, разделки и первичной обработки продуктов, помещение для хранения и резки хлеба, моечные посуды, а также комнату заведующего производством и помещение для

персонала. Раздаточную следует проектировать непосредственно при обеденном зале.

В составе цехов необходимо предусматривать горячий и холодный цеха, мясо – рыбный и овощной. В лагерях на 320 мест и более следует предусматривать дополнительно цеха первичной обработки овощей и яиц.

4.13. В состав помещений для приема и хранения продуктов в столовых летних лагерей входит: охлаждаемые камеры для молочных продуктов, фруктов, ягод, напитков, мяса, рыбы; кладовая суточного запаса продуктов, кладовая и моечная тары, а также загрузочная.

4.14. Служебно – бытовые помещения столовых имеют в своем составе: гардероб персонала с душевыми и санузлами, кладовую для белья и технологического оборудования, кладовую уборочного инвентаря, а в лагерях вместимостью 320 и более мест помещение для приготовления дезрастворов и санитарной обработки уборочного инвентаря.

4.15. Состав помещений и площадок культурно – массового назначения определяется с учетом основных социальных и педагогических требований к вопросам воспитания подрастающего поколения.

Функциональная характеристика, нормативные данные и общие требования к проектированию помещений и площадок культурно – массового назначения следует принимать в соответствии с действующими нормами и правилами КМК 2.08.02 – 96 «Общественные здания и сооружения».

4.16. Помещения технического, хозяйственного и бытового назначения, как самостоятельная группа помещений, может располагаться в отдельном корпусе или в несколько отдельно стоящих строениях, сгруппированных на хозяйственном дворе. Для этой группы помещений необходимо предусматривать отдельный (хозяйственный) въезд на территорию лагеря. Состав помещений технического, хозяйственного и бытового назначения и их площади следует принимать в соответствии приложения №4.

## **5. САНИТАРНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ БЛАГОУСТРОЙСТВО ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЛАГЕРЕЙ.**

5.1. Системы инженерного оборудования во вновь строящихся и реконструируемых зданий лагерей следует проектировать в соответствии с требованиями КМК 2.06.02-96 «Общественные здания и сооружения», документов, действующих на территории республики Узбекистан, утвержденных (согласованных) Госархитектстройком РУз., а также настоящих СанПиН.

5.2. Здания детских оздоровительных лагерей должны оборудоваться системами хозяйственно – питьевого водоснабжения, канализации и водостоками в соответствии с действующими нормативными документами по проектированию внутреннего водопровода и канализации зданий.

5.3. Качество холодной и горячей воды, подаваемой на хозяйственно – питьевые нужды должно соответствовать ГОСТ 950:2000 «Вода питьевая».

5.4. При устройстве систем внутреннего водопровода холодной и горячей воды во всех типах детских оздоровительных лагерей следует предусматривать подводку холодной и горячей воды к мойкам, раковинам и умывальникам, устанавливаемых в помещениях хранения уборочного инвентаря, комнатах личной гигиены девочек, душевых, прачечных, постирочных, санитарных узлах, ногомойкам, медицинских пунктах, надворным туалетным, мусоросборочным площадкам. Нормы расхода воды следует установить из расчета 130л. воды на 1 место в сутки, в т.ч. горячее 40л.

5.5. Температура горячей воды в местах водозабора следует принимать не ниже 50 С и не выше 75 С для систем централизованного горячего водоснабжения, присоединяемых к закрытым системам теплоснабжения.

5.6. Для уборки помещений санузлов, душевых, обходных дорожек открытых и крытых бассейнов, мытья трибун для зрителей, следует устанавливать поливочные краны с подводкой и холодной воды.

5.7. Устройство канализации следует предусматривать в жилых корпусах, оборудованных санузлами, в столовой, кухне, в помещениях культурно – бытового и медицинского назначения, в физкультурно – оздоровительных помещениях, прачечной, душевой, а также в отдельно стоящих уборочных и умывальниках.

В канализованных районах при устройстве систем внутреннего водоснабжения необходимо предусматривать системы внутренней канализации с местными очистными сооружениями.

При отсутствии систем внутренней канализации устройство внутреннего водопровода в здание не допускается.

При размещении детских оздоровительных лагерей в сельских районах, не имеющих систем канализации допускается их оборудовать выгребными или отдельно стоящими уборными выгребного типа. Вопросы о выборе и устройстве местных систем канализации решаются по согласованию с местными органами и учреждениями санэпидслужбы.

5.8. Сброс воды от оборудования систем вентиляции и кондиционирования воздуха зданий, от проходных, ножных душей, ванн, с обходных дорожек, от переливных желобов и от опорожнения

и промывки стенок и дна ванн, бассейнов, следует предусматривать в бытовую канализацию или, по согласованию с территориальным ЦГСЭН, в ирригационную сеть. Присоединение канализационных трубопроводов к ваннам бассейнов должно исключать возможность обратного попадания стока из канализации в ванны.

**5.9. В лагерях, в которых основным водоисточником являются открытые водоемы, родники, необходимо пользоваться следующими требованиями по устройству и содержанию мест накопления воды.**

Место для устройства каптажей следует выбирать выше по течению грунтовых вод, на незагрязненном возвышенном участке, удаленном не менее 50м от уборных, выгребных ям, сети канализации, скотных дворов, складов удобрений и ядохимикатов.

Камера накопления воды (каптаж) должна иметь водонепроницаемые стенки и дно, оборудована наземными сооружениями в виде будки или павильона, защищена от поверхностных загрязнений, промерзания и затопления поверхностными водами.

Горловина каптажной камеры с люком и крышкой должна возвышаться над поверхностью земли не менее чем на 0,8м., пространство вокруг каптажа в радиусе 2 м. огораживают. В целях предохранения воды в каптаже от заноса песка (частиц природы) применяют засыпку (со стороны потока воды) из гравия и песка с возрастающей по ходу крупности зерен, для чего камеру (каптаж) разделяют переливной стенкой на 2 отделения: приемное – для отстаивания воды и второе для забора осветленной воды. В камере каптажа осветленной воды устраивают водозаборную и переливную трубу. Оба отделения оборудуют трубопроводами опорожнения.

Для обеспечения возможности осмотра, очистки и дезинфекции каптажа в стенке камеры устраивают двери и люки. Вход в камеру располагают не над водой, а относят его в сторону, двери или люки должны возвышаться над поверхностью земли не менее чем на 0,4 м.

Не допускается в радиусе ближе 20 м от каптажа полоскание и стирка белья, мытье предметов и водопой животных.

Не реже одного раза в году проводят чистку каптажа от заиливания и намывания породы с одновременным текущим ремонтом крепления и оборудования. Чистку каптажа производят также по первому требованию органов ГСЭН. После каждого ремонта или чистки каптажа необходима дезинфекция сооружений хлорсодержащими реагентами.

Инструкция по хлорированию воды в детских оздоровительных лагерях прилагается (приложение №5)

5.10. Теплоснабжение, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха в помещениях вновь строящихся лагерей, следует проектировать в соответствии с требованиями КМК 2.06.02-96 «Общественные здания и сооружения» и действующими строительными нормами по проектированию котельных установок, тепловых сетей, отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха.

5.11. Автономные бытовые кондиционеры допускается применять в помещениях лагерей, оборудованных системами вентиляции с естественным или искусственным побуждением, обеспечивающим организованный приток наружного воздуха.

5.12. Летние обеденные залы (закрытые), производственные помещения столовых и централизованных кухонь следует оборудовать вытяжной вентиляцией с механическим побуждением. Душевые и уборные во всех типах зданий иметь самостоятельную вытяжную вентиляцию.

5.13. Все основные помещения детских оздоровительных лагерей должны иметь естественное освещение. Коэффициент естественного освещения (КЕО) в помещении столовой, культурно – массового и физкультурно – оздоровительного назначения должен быть не менее 1%, в жилых комнатах не ниже 0,5%.

Для оснащения обеденных залов, помещений для кружков и культурно – массового назначения, в зданиях круглогодичного функционирования рекомендуется использовать люминесцентные лампы, для освещения спальных помещений применяются светильники со светозащитной арматурой, согласно действующих санитарных норм и правил.

## **6. ОТДЕЛКА ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЕТСКОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ.**

6.1. Поверхности стен, потолков, полов основных помещений лагерей должны быть гладкими, позволяющими проводить их уборку (мытьё) и дезинфекцию.

Стены и потолки основных помещений, спальных помещений, помещений для кружков и массовой работы, изоляторов, медпунктов, административных помещений должны быть гладкими, окрашенными красками светлых тонов, либо отделаны натуральной древесиной. Стены производственных и складских помещений пищеблока должны быть облицованы или окрашены на высоту 1,8м (коридоры на высоту 1,5м) влагостойкими материалами, допускающими систематическую очистку и влажную обработку с использованием дезинфицирующих средств.



Покрытие полов спальных комнат, помещений для кружков, медицинского пункта, административных помещений должно выполняться согласно КМК 2.08.02-96 «Перечень полимерных материалов и конструкций, разрешенных к применению в строительстве Министерством здравоохранения Р.Уз.».

6.2. Оборудование и мебель детского оздоровительного лагеря должны соответствовать гигиеническим и педагогическим требованиям и учитывать росто-возрастные особенности детей.

Все помещения оборудуются в соответствии с примерным табелем оснащения, оборудованием и инвентарем оздоровительных лагерей, находящихся на балансе профсоюзных организаций и учреждений, медицинских работников, работников культуры.

## **7. СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ И УЧАСТКА ДЕТСКОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ.**

7.1. Ежедневно все помещения детского оздоровительного лагеря убирают влажным способом с применением моющих средств, разрешенных Минздравом РУз., при открытых окнах и фрамугах. Уборка спален проводится 2 раза в день (после ночного и дневного сна) детьми, начиная с 10 лет; в спальнях, где размещены дети в возрасте до 10 лет, уборку производит технический персонал.

В конце каждой смены техническим персоналом проводится генеральная уборка с применением дез. и моющих средств: мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, отопительных приборов, вентиляционных решеток, обметание паутины и протирание мебели.

Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) перед началом смены должны проветриваться и просушиваться.

Перед началом оздоровительного сезона постельные принадлежности должны высушиваться. В случае регистрации инфекционного заболевания постельные принадлежности подлежат дез.обработке согласно действующих инструкций и приказов МЗ РУз.

7.2. В умывальных, душевых, постирочных, комнатах гигиены и уборных полы, стены, дверные ручки следует мыть ежедневно горячей водой с применением моющих средств, а полы по мере загрязнения протирать несколько раз в день с дезсредствами.

Уборка надворных туалетных проводится с применением маточных растворов хлорсодержащих веществ. Перед началом летнего сезона выгреба надворных туалетов очищаются и засыпаются сухой хлорной известью (1кг на 1 кв.м.). Категорически запрещается привлечение детей к уборке сан.узлов, вывозу отходов и нечистот.

Унитазы необходимо мыть 2 раза в день водой с применением моющих средств при помощи квачей и щеток: для удаления мочекислых солей необходимо использовать 2% раствор соляной кислоты и препараты, рекомендуемые МЗ РУз.

7.3. Мусоросборники следует очищать при заполнении 2/3 их объема а обрабатывать в соответствии с методическими указаниями по борьбе с мухами, утвержденными МЗ РУз. по договору с ОПД.

7.4. Уборочный инвентарь /тазы, ведра, щетки, тряпки и др/ должен быть промаркирован, закреплен за отдельными помещениями /спальные, кухня, столовая, изолятор, санузел и т.д./ и храниться чистым в специально выделенных помещениях. Уборочный инвентарь для мытья полов и уборки санузлов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно.

Весь уборочный инвентарь после использования следует промыть в 0,5% растворе хлорной извести, гипохлорита кальция или хлорамина.

7.5. Уборка территории детского оздоровительного лагеря должна проводиться ежедневно: утром за 1-2 часа до выхода детей на участок и по мере загрязнения. Категорически запрещается сжигать на территории бытовой мусор и листья.

Смену песка в песочницах необходимо проводить не реже 1 раза в месяц, на ночь песочницы закрываются крышками. Один раз в смену необходимо проверять песок на загрязнение яйцами глистов.

7.6. В детском оздоровительном лагере необходимо оборудовать специальную кладовую /имеющую не менее 3 комнат/ для хранения чистого белья, чистых и обеззараженных постельных принадлежностей /матрацы, подушки, одеяло на стеллажах или в шкафах/ в отдельных помещениях. Количество смен постельного белья должно быть не менее 3-х, 2 смены на матрацников.

Банные дни необходимо проводить не реже 1 раза в 7 дней. Смена постельного белья и полотенца для лица и ног должна проводиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 7 дней. Стирка покрывал производится после каждой смены в лагерьной прачечной или централизованном банно – прачечном комбинате /по согласованию с территориальным ЦГСЭН.

## **8. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ И СОДЕРЖАНИЕ ТЕРРИТОРИИ ФИЗКУЛЬТУРНО – СПОРТИВНЫХ СООРУЖЕНИЙ.**

8.1. Участки для открытых спортивных сооружений должны располагаться вблизи зеленых насаждений и естественных водоемов, иметь ровную поверхность с уклонами, обеспечивающими отвод

поверхностных вод. Открытые плоскостные спортивные площадки должны иметь специальные покрытия с ровной и нескользкой поверхностью, не теряющей своей несущей способности при переувлажнении, не пылящейся и не содержащей механических включений, которые могут привести к травмам. Травяное покрытие /спортивный газон/ должен быть низким, густым, морозостойким, устойчивым к вытаптыванию и частой стрижке, а также к засушливой и дождливой погоде.

При выборе покрытий для открытых спортивных сооружений следует руководствоваться действующими санитарными правилами устройства и содержания мест занятий по физкультуре и спорту.

8.2. Площадки для тенниса, городков, для метания диска, молота, и копья должны иметь ограждения.

Ограждение площадки должно быть предусмотрено вдоль боковых линий и торцах высотой не менее 3-х метров: для городков – в торце площадки, вдоль вала, не менее 3-х метров, а по другим сторонам – не менее 1 м.

8.3. Метание снарядов (копье, молот, диск) проводится с соблюдением мер предосторожности, исключающих возможность попадания снаряда за пределы площадки с пребыванием людей.

8.4. Ямы для прыжков должны заполняться просеянным песком. Перед прыжками песок должен взрыхляться и выравниваться. Борты ям (кроме переднего) обиваются резиной или брезентом с мягкой набивкой на уровне грунта.

Для прыжков с шестом песок должен быть насыпан на 40-50 см выше уровня бортов ямы. Брусок для отталкивания должен быть врыт заподлицо с дорожкой для разбега.

8.5. Покрытие футбольного, волейбольного полей должно быть травяным.

8.6. Для уборки территории открытых спортивных площадок необходимо иметь водопроводные краны.

8.7. На территории открытых спортивных сооружений необходимо обеспечить питьевыми фонтанчиками, душевыми установками, санузлами.

8.8. При использовании игровых и физкультурно-оздоровительных площадок необходимо соблюдать следующие правила:

- на спортплощадке дети допускаются только в спортивной одежде и обуви;
- движущие игровые и спортивные приспособления, углубления на площадках и т.п. должны быть ограждены;
- в сухую погоду поверхности площадок и травяной покров полей необходимо поливать за 20 минут до начала занятий;

- дети должны быть обучены правильному и безопасному пользованию оборудованием, спорт инвентарем и бережному обращению с ним.

## **9. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ И РЕЖИМ ЭКСПЛУАТАЦИИ БАССЕЙНОВ.**

В связи с тем, что плавательные бассейны в детских оздоровительных лагерях могут явиться источником распространения инфекционных заболеваний, необходимо учесть следующие требования к их содержанию:

9.1. Взаимное расположение помещений плавательного бассейна должно обеспечивать поточность поступления детей в бассейн в следующей последовательности: туалет (сан узел) – раздевальная – душевая – проходной ножной душ – ванна; на обратном пути из ванны бассейна – раздевальная. На территории бассейна обязательно наличие сан узла или надворной туалетной, питьевых фонтанчиков.

9.2. Вокруг ванны устраивается обходная дорожка /асфальтно – бетонная, метлахская плитка/ шириной 0,1- 1,25 м с уклоном в сторону от ванны и с трапом для стока воды.

9.3. Поверхность ванны должна быть светлых тонов, с тем чтобы хорошо просматривалась дно ванны. Устраиваются бортики высотой 15 –20 см предохраняющие от загрязнения воды бассейна.

Материал, конструкция и облицовка внутренней поверхности стенок и дна ванны должны обеспечивать водонепроницаемость, механическую прочность, сопротивляемость размыву, устойчивость к применяемым химическим реагентам, а также легкую очистку и дезинфекцию.

Внутренняя поверхность дна и стенок ванны должна быть гладкой, нескользкой.

9.4. Правила санитарного режима вывешиваются при входе на территорию бассейна и в раздевальные помещения.

9.5. В бассейн допускаются дети, осмотренные врачом лагеря. При наличии кожных заболеваний грибковой и кокковой этиологии, болящие конъюнктивитом и с повязками, после повреждения кожных покровов, а также девочки в период менструации, к купаниям в бассейне не допускаются.

Разрешается вход в чашу бассейна только после тщательной помывки горячей водой с мылом всего тела, головы, при наличии плавательного костюма, резиновой шапочки.

9.6. Текущая уборка бассейна производится в течении всего рабочего дня.

Обходные дорожки бассейна и душевые периодически обливаются водой, для чего необходимо предусмотреть наличие специальных кранов и шлангов.

Уборка производится ежедневно после окончания работы бассейна. Полы, шкафы, скамьи рекомендуется мыть горячей водой с мылом или 2% раствором кальцинированной соды.

Генеральная уборка должна производиться не реже 2-х раз в месяц. В период генеральной уборки сливается вода из ванны и производится тщательная уборка всех помещений. Ванна, кафельные полы обрабатываются мыльно – содовым раствором с последующей дезинфекцией 1% раствором хлорсодержащих веществ.

9.7. Контроль за качеством воды в ванне и режимом хлорирования должен осуществляться медицинской сестрой.

9.8. Водоснабжение бассейна должно осуществляться из источника с достаточным дебитом воды, отвечающей требованиям ГОСТа «Вода питьевая». 950-2000

9.9. Дезинфекция воды в бассейне производится путем хлорирования. Содержание остаточного хлора в воде должно быть в пределах 0,3 – 0,5 мг/л.

В ночное время допускается увеличение дозы остаточного хлора до 1 мг/л. Для хлораторных должно быть выделено отдельное помещение с изолированным входом.

9.10. В случае обнаружения загрязнения воды постановлением ЦГСЭН бассейн закрывается для полного спуска воды, выяснения причины загрязнения, проведения тщательной промывки ванны с применением мыльно – содового раствора, прополаскиванием горячей водой и проведением дезинфекции.

Для дезинфекции чаши бассейна применяется 5% раствор хлорамина Б, ХБ, 2-2,5% осветленный раствор хлорной извести /температура 18-22 С/ двукратным орошением с нормой расхода 0,6 – 0,8 л/кв.м. Смыв дезинфицирующего раствора производится не менее чем через час после его нанесения.

9.11. Полную смену воды в бассейне производят не реже 1 раза в смену, при ежедневной 10% замене воды об общего объема Независимо от принятой системы заполнения ванны плавательного бассейна вода должна подвергаться обеззараживанию.

В качестве метода обеззараживания используется хлорирование или бромирование воды. Обеззараживание производится путем приготовления в специальном помещении концентрированных растворов, добавляемых в воду из расчета содержания остаточного хлора на уровне 0,5 – 0,7 мг/л (приложение №6).

## 10. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ.

10.1. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока должны соответствовать санитарным правилам для предприятий общественного питания, также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках учреждений здравоохранения, утвержденных МЗ РУз.

Пищеблоки детских оздоровительных лагерей, независимо от вместимости, должны иметь полный набор разделочных цехов.

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими из нержавеющей стали или дюралюминия. Допускаются столы, покрытые оцинкованным железом /с закругленными углами/, только для обработки сырого мяса и рыбы. Для разделывания теста должны быть столы с деревянными, гладко выструганными и плотно подогнанными без щелей крышками.

Для разделывания сырых и готовых продуктов должны выделяться отдельные разделочные столы, ножи, доски из деревьев твердых пород /дуб, бук, ясень, береза/ без щелей и зазоров, гладко выструганные.

Доски и ножи должны быть промаркированы:

1. «МС» – мясо сырое
2. «МВ» - мясо варенное
3. «РС» – Рыба сырая
4. «РВ» – Рыба варенная
5. «ОС» – Овощи сырые
6. «ОВ» – Овощи варенные
7. «Х» – Хлеб
8. «С» – Сельдь
9. «Г» – Гастрономия /колбасы, сыры, брынза и.т.д.

После мытья и просушивания доски и ножи хранят непосредственно на рабочих местах или в подвешенном состоянии над столом.

Вся кухонная посуда должна храниться на полках, стеллажах – деревянных, пластиковых, металлических, мелкий инвентарь – в шкафах.

Технологическое оборудование для обработки сырых и готовых продуктов должно иметь соответствующую маркировку, по окончании работы тщательно промываться с добавлением моющих средств, разрешенных МЗ РУз.

10.2. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения, особо скоропортящихся продуктов в закрытой,

промаркированной таре. В теплое время года транспортировка продуктов должно производиться в специальном транспорте при наличии льда – не более 3-х часов, без льда – не более 1 часа.

Транспорт, предназначенный для перевозки продуктов, должен иметь санитарный паспорт, выданный органами санэпидслужбы сроком не более чем на 6 месяцев, при этом в паспорте отмечается: номер автомашины, Ф.И.О. ответственного за санитарное состояние транспорта, его оборудование, наличие санитарной одежды.

Мытье и обработка транспорта для перевозки пищевых продуктов проводится ежедневно водителем машины на площадке с предусмотренным стоком воды.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов запрещается использовать в других целях и должны содержаться в чистоте.

Тара, в которой привозят продукты с базы, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению.

Клеенчатые мешки и другие мешки, металлические и деревянные ящики, кадки, бидоны, фляги и прочие емкости после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды /20 гр препарата на 1 л воды/, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям нормативно – технической документации и сопровождаться документами, устанавливающими их качество. Запрещается принимать продукты без сопроводительного документа, с истекшим сроком хранения, с признаками порчи.

В сопроводительном документе о качестве особо скоропортящихся продуктов должны быть указаны:

- дата, час выработки продукта;
- дата и час его конечного срока реализации.

Сертификат качества необходимо сохранять до конца реализации продукта.

10.3. Хранение скоропортящихся продуктов должно быть только в холодильных установках, при строгом соблюдении правил товарного соседства:

- масло сливочное должно храниться на полках в таре или брусками, завернутыми в пергамент на подносах:

- сыры крупнобрусковые – на чистых деревянных стеллажах без тары /при укладывании один на другой, между ними должны быть прокладки из картона или фанеры/;
- сыры мелко брусковые – на полках в таре или на чистых деревянных настилах;

- сметана, творог – должны храниться в металлических флягах /бочках/ или в мелкой расфасовке;
- молоко до кипячения должно храниться в холодной камере в той таре, в которой оно поступило;
- сырое яйцо всегда должно храниться в холодильниках для сырых продуктов (яйцо сырое), не более 1 месяца, или на полках, где хранятся корнеплоды, при температуре + 4 – 8<sup>0</sup>С, не более 7 суток;
- сыпучие продукты необходимо хранить в сухом помещении, в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, картонных коробках на подтоварниках или на стеллажах, установленных от пола на 15-20 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см;
- овощи и фрукты, предварительно отсортированные, должны храниться в сухом и проветриваемой помещении, в ларях или на стеллажах, стоящих от пола на 20 см, при температуре + 2 + 6<sup>0</sup>С;
- хлеб белый и черный должен храниться отдельно на полках или в шкафах; расстояние нижней полки от пола должно быть не менее 35 см, дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции; крошки хлеба со стеллажей и полок в шкафах должны сметаться специальными щетками и тщательно протираться белой тканью, смоченной в 1% растворе столового уксуса;
- не допускается совместное хранение сырых продуктов, полуфабрикатов, подозрительных по качеству, с готовыми доброкачественными изделиями;
- запрещается хранить в одном помещении пищевые продукты, тару, хозяйственные материалы и непищевые продукты

Сроки хранения и реализации скоро и особо скоропортящихся продуктов указаны в приложении № 7 и 8

10.4. Ежедневно необходимо оставлять суточную пробу готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб проводится под контролем медицинских работников. Пробы следует отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой /гарниры следует отбирать в отдельную посуду/ и хранить в специально отведенном в холодильнике месте, при температуре от +2 до +6С в течении 24 часов.

10.5. Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с требованиями, установленными в рецептурах к приготовлению блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. /«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»/.



- для сохранения вкусовой и витаминной ценности продуктов пищу готовят на каждый прием и реализуют в течении одного часа с момента приготовления; овощи, картофель следует нарезать перед варкой, закладывать в кипящую воду и варить в посуде с закрытой крышкой; свежую зелень следует закладывать в готовые блюда во время раздачи или ставить на стол; картофель после обработки закладывают в холодную подсоленную воду, но не более чем на 2 – 3 часа;
- овощи, предназначенные для винегретов и салатов должны вариться в неочищенном виде, запрещается варить за день до их использования; заправлять любые салаты, винегреты растительным маслом нужно только перед их выдачей;
- овощи, идущие в питание в натуральном сыром виде /целиком, в салатах/ необходимо хорошо промыть проточной водой, очистить и повторно промыть водой в спец.ёмкостях /сетках, дуршлагах/, запрещается предварительное замачивание овощей.
- Биточки из мясного и рыбного фарша, котлеты, рыба кусками должны обжариваться с обеих сторон в течение 3-5 минут, затем доготавливаться в духовом и жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 5-8 минут;
- Варенное мясо, куры добавляются в первое блюдо после их порционирования, должны обязательно подвергаться вторичной термической обработке, т.е. находиться в кипящем бульоне и храниться в нем до раздачи;
- Для приготовления омлетов рекомендуется употреблять диетическое яйцо /срок хранения 7 дней/; омлеты готовят слоем в течении 8 – 10 минут после закипания;
- Творожные запеканки должны иметь слой 3-4 см и изготавливаться в жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 20 – 30 минут;
- Сосиски, варенные колбасы, сардельки выдаются после термической обработки /варить 5 минут после закипания/;
- Фляжное молоко следует кипятить 2-3 минуты, охлаждать в ванне или в прохладном месте.

10.6. Категорически запрещается использовать остатки пищи от предыдущего приема, а также пищу приготовленную накануне.

Запрещается изготовление:

- простокваши или других кисло – молочных продуктов;
- блинчиков с мясом;
- макарон по флотски;
- кондитерских изделий с кремом, кремов;
- напитков, морсов, кваса;

- заливных рыбных и мясных блюд, студней;
- форшмаков из сельди, паштетов;
- фляжного творога из непастеризованного молока;
- сливочных смесей с какао и из продуктов детского питания.

Категорически запрещается употребление:

- фляжного молока без кипячения;
- фляжного творога, сметаны без термической обработки;
- кровяных, ливерных, вареных мясных колбас, яиц и мяса водоплавающей птицы домашнего приготовления;
- консервированных продуктов домашнего приготовления и грибов любого приготовления.

Сметана, творог, молоко, выработанные молокоперерабатывающими предприятиями в мелкой фасовке, дополнительной спец.обработки не требуют.

10.7. В бракеражном журнале ежедневно необходимо записывать и оценивать качество основных сырых продуктов с последующим разрешением их на приготовление, а также оценивать готовую продукцию, которое осуществляется только после снятия пробы мед.работником /рекомендуется снимать пробу непосредственно из емкостей, в которых приготавливают пищу/ (приложение № 9, 10).

В случае нарушения технологии приготовления пищи, а также недостаточной термической обработки, блюдо к выдаче не допускается до установления причин и устранения выявленных недостатков.

10.8. Рекомендуемые нормы физиологических потребностей детей и подростков в белках, жирах, углеводах и энергии приведены в таблице №2. Наилучшие соотношения белков, жиров, углеводов – 1:1:4. Не менее 50-60% белка должно быть животного происхождения (мясо, рыба, молочные продукты, яйцо); около 20% от общего количества жиров должны составлять растительные масла, содержащие ненасыщенные жирные кислоты. (СанПиН 0097 –00 «Среднесуточные рациональные нормы потребления пищевых продуктов в организованных детских и подростковых учреждениях РУз.»)

В загородных детских оздоровительных лагерях рекомендуется 4-х разовое питание с интервалом не более 4 часов.

Целесообразно следующее распределение общей калорийности суточного рациона питания:

- завтрак – 25%,
- обед – 35%,
- полдник – 15%,
- ужин – 20%,
- кефир – 5%.

За час перед сном в качестве второго ужина детям рекомендуется дать стакан молока или кисломолочного продукта.

10.9. Меню – раскладка составляется медицинским работником с учетом продуктового набора для детских оздоровительных лагерей, утвержденного МЗ РУз и примерного 7-ми дневного меню для загородных оздоровительных лагерей (приложение 11)

В исключительных случаях, при отсутствии продуктов указанных в наборе, замену их следует проводить в соответствии с таблицей замены продуктов (приложение 12).

Масса выдаваемой порции для детей различных возрастных групп приведена в приложении 13.

Таблица 2

Возраст	Пол	Энергия Ккал	Белки		Жиры	Углеводы
			всего	В т.ч. живот.		
7-10 лет	Оба пола	23-50	77	46	79	335
11-13 лет	Маль.	2750	90	54	92	390
11-13 лет	Дев.	2500	82	49	84	355
14-17 лет	Маль.	3000	98	59	100	425
14-17 лет	Дев.	2600	90	54	90	360

Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для детей (СанПиН №0097-00).

Запрещается использовать пластмассовую, алюминиевую посуду и столовые приборы.

10.9. Мытье и обработка посуды производится посудомоечной машиной или ручным способом.

Ручной способ обработки:

- а) мытье столовой посуды в 3-х гнездных ваннах; в 3-ем гнезде следует иметь специальные решетки и гибкий шланг с душевой насадкой для споласкивания вымытой посуды; необходимо в местах присоединения ванны к трубам канализации предусматривать воздушные разрывы не менее 20 мм от верхней приемной воронки;
- б) для мытья стаканов, кружек – предусматривается 2-х гнездные ванны.

Режим мытья столовой посуды при ручной обработке:

- а) механическое удаление остатков пищи;
- б) в первом гнезде посуда моется щеткой, температура воды 50<sup>0</sup>С с добавлением моющих средств, разрешенных МЗ РУз.;
- в) во втором гнезде (в случае регистрации инфекционного заболевания посуда дезинфицируется 0,5%, 1%, 3% хлорсодержащими растворами)

г) в третьем гнезде посуда ополаскивается горячей проточной водой (не ниже 65<sup>0</sup>С).

д) просушивание посуды должно быть на спецполках, решетках, сушильных шкафах, подносах с отверстиями.

Режим мытья стеклянной посуды:

А) механическая очистка;

Б) в первом гнезде – мытье с применением моющих средств;

В) во втором гнезде – ополаскивание горячей водой не ниже 65С;

Г) просушивание на подносах с отверстиями решетках.

Режим мытья столовых приборов (ложек, вилок):

А) механическая очистка;

Б) в первом гнезде – приборы моются с применением моющих средств;

В) во втором гнезде – приборы моются горячей проточной водой, (не ниже 65С);

Г) вымытые приборы прокаливаются в жарочных или духовых шкафах в течении 2-3 минут, на чистых противнях;

Д) чистые столовые приборы хранятся в вертикальном положении, ручками вверх, в металлических или пластмассовых кассетах, которые ежедневно должны промываться.

Е) запрещено хранение столовых приборов навалом на тарелках, подносах и т.д.

10.10. Режим мытья кухонной посуды.

Кухонная посуда моется в 2-х гнездовых ваннах, утвержденных типоразмеров;

Пищеварочные котлы очищаются от остатков пищи, моют щетками, горячей водой /45-50С/ с добавлением моющих средств, ополаскивают гибким шлангом горячей водой 65-70С.

10.11. Столы моют горячей водой с мылом, содой, специальной выделенной ветошью, учитывая эпидситуацию столы должны обрабатываться хлорсодержащими растворами;

Мочалки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после окончания уборки ежедневно подвергаются обработке:

а/ стирают в моющих растворах и просушивают;

б/ кипятят 15 минут;

в/ замачивают в 0,5% р-ре хлорамина на 30 минут;

Уборочный инвентарь (ведра, швабры, ветошь) должны быть промаркированными, использоваться по назначению (цех м/с, варочный цех, кондитерский цех, моечное отделение, обеденный зал).

Хранение моющих и дезинфицирующих средств необходимо в отдельном помещении с соответствующей маркировкой.

10.12. Все помещения столовой необходимо ежедневно тщательно убирать: подметание влажным способом и мытье полов, обметание паутины, удаление пыли с радиаторов, подоконников, протирание мебели. Уборка производственных помещений, мытье оборудования и инвентаря, а также уборка обеденных залов должна производиться после каждого приема пищи.

Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие и протираться влажными тряпками после каждого приема пищи. Уборка проводится техническим персоналом столовой.

Еженедельно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря.

10.13. За организацию, качество питания в детском оздоровительном лагере несут ответственность руководители учреждения, врач, диетсестра.

Мед работники обязаны осуществлять контроль:

- за качеством продуктов, поступающих на пищеблок, с регистрацией в спец.журнале (бракеражном).
- за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- за качеством приготовляемой пищи;
- за соблюдением натуральных норм продуктов питания по накопительной бухгалтерской ведомости, каждые 10 дней.
- За правильностью отбора, хранения суточной пробы
- За соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока и дежурными по столовой.

## **11. РЕЖИМ ДНЯ В ДЕТСКОМ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОМ ЛАГЕРЕ.**

11.1 Все виды деятельности детей в лагере, связанные с физической нагрузкой и двигательной активностью, необходимо согласовать с врачом.

11.2. Принятый режим дня в детском оздоровительном лагере должен быть дифференцирован в зависимости от возраста детей.

11.3. При дежурстве на кухне и в столовой дети не допускаются к приготовлению пищи на кухне, к резке хлеба, чистке варенных овощей, раздаче готовой пищи на кухне, мытью чайной, столовой и кухонной посуды, разнесу горячей пищи.

11.4. Запрещается привлекать детей к работам, связанным с большой физической нагрузкой (переноска и передвижение тяжестей, пила дров, стирка постельного белья), с опасностью для жизни (мытьё окон) и опасным в эпидемиологическом отношении (уборка санузлов,

умывальных комнат, уборка вывоз помоев и нечистот, обработка чаши бассейна).

11.5. При организации дежурств по столовой и участку целесообразно предусмотреть чередование работы звеньев с тем, чтобы одни звенья дежурили в первую половину дня (завтрак, обед), а другие – во вторую (полдник, ужин). Дежурство детей по столовой и территории лагеря должно быть не чаще одного раза в 7 – 10 дней.

## **12. ФИЗИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ И ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ В ДЕТСКОМ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОМ ЛАГЕРЕ.**

12.1. Мероприятия по физическому воспитанию должны соответствовать возрасту детей, состоянию их здоровья, уровню физического развития и физической подготовленности.

12.2. Физкультурно – оздоровительная работа в лагере согласуется с врачом и предусматривает следующие мероприятия:

- утренняя гимнастика;
- закаливание воздушные и солнечные ванны, обтирание, обливание, душ, купание;
- занятие физкультурой в отрядах и звеньях, кружках, командах, секциях, обучение плаванию;
- общелагерные и отрядные прогулки, экскурсии и походы с играми на местности
- спортивные соревнования и праздники;
- занятия на тренажерах.

12.3. Распределение на медицинские группы для занятий физкультурой проводятся врачом. Детям основной медицинской группы разрешается участвовать во всех физкультурно – оздоровительных и спортивно – массовых мероприятиях без ограничений. С детьми подготовительной медицинской группы должны проводиться физкультурно – оздоровительные мероприятия с учетом состояния здоровья и индивидуальной переносимости. Они допускаются к занятиям в одном из спортивных кружков или секций, без участия в соревнованиях. Разрешается участие в однодневных туристических походах.

12.4. Утренняя гимнастика проводится ежедневно в течении 10-15 минут на открытом воздухе, в дождливую погоду – в хорошо проветриваемых помещениях. Форма одежды : у мальчиков – трусы, у девочек – майка, трусы; в холодную погоду тренировочные костюмы. При соответствующих погодных условиях следует рекомендовать детям заниматься зарядкой босиком.

Разрешается проведение утренней гимнастики не всем составом лагеря, а небольшими группами – отрядом, объединяющим детей одной возрастной группы.

12.5. Нормативы и допуск к туристическим походам и экскурсиям.

№	Вид похода	По возрасту	По кол-ву составу гр. Чел.	По продолжительности (дни)	По протяженности
1	Тур.прогулка	С 6 лет	8-30	1	3-4
2	Экскурсия	С 7 лет	8-30	1	-
3	Однодневный поход	С 7 лет	8-30	1	6-15
4	Двухдневный поход	С 9 лет	8-30	1	10-25

12.6. Все участники похода должны пройти медицинский осмотр. Маршруты, места купания заблаговременно обследуются инструкторами по туризму и согласуются с местными органами санэпидслужбы.

Врач за 1-2 дня до отправления в поход подписывает маршрутный лист; обязательно участие медработника при проведении туристических походов;

Примерный набор продуктов для участников похода в зависимости от дней с учетом СанПиН 0097-00. (приложение 14)

12.7. Закаливающие мероприятия необходимо начать с первых дней пребывания ребенка в детском оздоровительном лагере.

12.8. Солнечные ванны назначаются детям после окончания периода адаптации и приема воздушных ванн. Их следует проводить в утренние часы на пляже, специальных площадках (соляриях), защищенных от ветра, спустя час, полтора после еды.

12.9. Водные процедуры обязательно следует начинать с первых дней пребывания детей в лагере, с обтиранием влажным полотенцем после утренней гимнастики, вначале теплой (30-35С), а затем прохладной водой (10-15С).

12.10. Обучение плаванию является обязательным мероприятием. Занятия проводятся под руководством специалиста в часы, отдельные для оздоровительных мероприятий, а также во время купания. Для неумеющих плавать подготовительные упражнения проводятся на суше, практическое обучение – в воде, с применением плавающих устройств. В группе для не умеющих плавать, одновременно должно заниматься не более 10 человек.

За время пребывания в лагере всем детям рекомендуется научиться плавать.

При обучении детей плаванию, необходимо руководствоваться методическими указаниями по физическому воспитанию в детском лагере.

12.11. Примерные сроки возобновления занятий физическими упражнениями, после некоторых острых заболеваний составляют

Таблица 3

Название болезни	После выздоровления
Ангина	1-2 недели
Бронхит, острый катар верхних дыхательных путей	1-2 недели
Отит острый	2-4 недели
Пневмония	1-2 месяца
Плеврит	1-2 месяца
Грипп	1-2 недели
Острые инфекционные заболевания	1-2 месяца
Острый нефрит	1-2 месяца
Вирусный гепатит	8-12 месяцев
Аппендицит (после операции)	2 недели – 1 месяц
Перелом костей позвоночника	1,5-3 месяца
Сотрясение мозга	1-2 месяца и более, до года

### **13.ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ ДЕТЕЙ В ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЛАГЕРЯХ.**

13.1. Гигиеническое воспитание детей в лагере проводится медицинским и педагогическим персоналом. Общее руководство этой работой осуществляют начальник лагеря и врач.

Цель гигиенического воспитания детей – закрепить гигиенические навыки и умения, углубить знания, полученные в школе и семье.

На каждую смену врач составляет план гигиенического воспитания детей, утверждает его на педсовете лагеря. В каждом отряде выбираются санитары, из числа которых избирается «Совет санитаров». Совет работает под руководством медицинского персонала лагеря и совместно с избранными санитарями возглавляет работу по соблюдению чистоты и порядка в спальнях и бытовых помещениях отрядов, на территории, по выполнению детьми правил личной гигиены и режима дня.



13.2. Гигиеническое воспитание детей в детском оздоровительном лагере строится на пропаганде здорового образа жизни. Выбор тематики бесед, проводимых по отрядам (продолжительность не более 15-20 минут) осуществляется с учетом местных условий. Наиболее актуальные из них: предупреждение отравления ядовитыми грибами, растениями, ягодами; профилактика детского травматизма и первая помощь при несчастных случаях; о вреде курения, о вреде алкоголя, о вреде употребления наркотиков; гигиены юношей и девушек, о профилактике венерических заболеваний и СПИДа; правила личной гигиены.

#### **14. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ МЕДИЦИНСКОГО ПЕРСОНАЛА В ДЕТСКОМ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОМ ЛАГЕРЕ.**

14.1. Штаты и условия труда медицинского персонала устанавливаются в соответствии с действующими типовыми штатами административно – хозяйственного, педагогического, медицинского и обслуживающего персонала детских оздоровительных лагерей, утвержденными Советом Федерации профсоюзов Республики Узбекистан.

14.2. Методическое руководство и контроль за работой врачей и среднего медицинского персонала оздоровительных лагерей осуществляется городскими (районными) педиатрами, главными врачами больниц или поликлиник по месту нахождения профсоюзных комитетов, в ведении которых находится лагерь.

14.3. Обязанности медицинских работников детских оздоровительных лагерей:

- 1) Проведение организационно – подготовительной работы перед выездом в лагерь:
  - предварительный осмотр и проверка готовности лагеря к приему детей, в том числе - помещений, территории лагеря, мест купания и занятий спортом, осмотр окружающей местности;
  - обязательное участие в приемке лагеря перед выездом, совместно с представителями ЦГСЭН и всеми заинтересованными и контролирующими организациями;
  - оборудование медицинского кабинета и изолятора, оснащение их необходимым набором медикаментов и перевязочного материала, необходимой медицинской документацией, предоставленных администрацией лагеря ведомством;
  - проверка мед. документов (мед. книжки) на каждого сотрудника детского оздоровительного лагеря в соответствии с действующим приказом (МЗ РУз № 300 «О совершенствовании системы

предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся республики Узбекистан») по мед. освидетельствованию;

- проведение медицинского осмотра детей перед выездом их в детский оздоровительный лагерь с целью выявления больных;
- проверка наличия и правильного заполнения мед. справок;
- сопровождение детей в детский оздоровительный лагерь и из него;
- контроль за проведенной дезинфекционными, дезинсекционными, дератизационными мероприятиями в лагере.

2) Лечебно – профилактическая работа медицинского персонала в лагере:

- систематическое наблюдение за состоянием здоровья детей, особенно за детьми с отклонениями в состоянии здоровья (группа риска);
- распределение детей на группы физической подготовленности;
- информация для начальника лагеря, вожатых, инструкторов по физической культуре и спорту о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- проведение ежедневного амбулаторного приема с целью оказания медицинской помощи заболевшим;
- активное выявление заболевших детей, своевременная их изоляция, организация лечения и ухода за детьми, находящимися в изоляторе;
- госпитализация (по показаниям) заболевших детей в лечебно – профилактические учреждения, закрепленные за детским оздоровительным лагерем, согласно территориальной принадлежности;
- при возникновении несчастных случаев оказание первой медицинской помощи, транспортировка в ближайший стационар;
- немедленная сигнализация в соответствующий отдел здравоохранения и органы санэпидслужбы о случаях инфекционных заболеваний, организация (совместно с начальником детского оздоровительного лагеря) госпитализации и транспортировки заболевших в больницу;
- осуществление контроля за организацией питания детей: качество поступающих продуктов, условиями их хранения, соблюдением сроков реализации, качеством готовой пищи, санитарным состоянием и содержанием пищеблока, мытьем посуды, проведением «С» витаминизации пищи, ежедневных осмотров персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания, отбор суточной пробы;

- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории лагеря, источников водоснабжения, за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом;
- организация и проведение санитарно – противоэпидемических мероприятий;
- проведение санитарно – просветительной работы с персоналом и детьми;
- проведение игр, викторин, дней здоровья, вечеров вопросов и ответов, организация санитарных постов и руководство их работой;
- медицинский контроль за организацией физического воспитания детей, 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 (утренняя гимнастика, плавание, соревнования, спортивные игры, занятия спортивных секций, туризм, экскурсии, прогулки и др.);
- систематический контроль за проведением оздоровительных мероприятий, в т.ч. закалывающих процедур – воздушные и солнечные ванны, купание и др.;
- участие в подготовке туристических походов и прогулок (осмотр детей, ознакомление с маршрутом, местами отдыха, проверка одежды, обуви, наличие головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе;
- ведение медицинской документации, составление отчетов с проведением анализа эффективности пребывания детей в лагере.

14.4 Результаты пребывания и оздоровления детей в лагере отмечаются в медицинской справке, которая возвращается школьнику для передачи врачу школы или поликлиники.

В случае перенесения заболевания в медицинской справке указывается диагноз и продолжительность болезни.

14.5.Примерный перечень утвержденной и рекомендуемой медицинской документации для лагеря в соответствии с приказом МЗ РУЗ № 283 от 29.05.2000г. – приведен в приложении.

## **15. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЛАГЕРЕЙ.**

15.1. До въезда детей в лагерь специальная комиссия, состоящая из представителя Центров Госсанэпиднадзора, районной лагерной комиссии, органов Государственного пожарного и технического надзора, профсоюзной и хозяйственной организации, начальника и врача оздоровительного лагеря, представителя районного

территориального медобъединения проверяет готовность лагеря и составляет соответствующий акт (Ф № 316/У – прилагается).

Порядок проведения госсанэпиднадзора должен устанавливаться совместным договором между ведомством (учреждением) – организатором оздоровительного лагеря, на территории которой расположен лагерь.

15.2 Запрещается заезд детей в лагерь без разрешения Центра Государственного санэпиднадзора, на основании документов указанных в Ф № 317/У откуда выезжают дети. Разрешение на вывоз детей выдается перед началом каждой смены.

Примечание: при размещении спальных помещений в не отапливаемых зданиях выезд детей разрешается при температуре наружного воздуха не ниже 15 С в течении 5 дней (по данным многолетних наблюдений).

15.3. Каждая смена оздоровительного лагеря комплектуется одновременно всеми детьми. Дополнительный прием детей без разрешения органов госсанэпиднадзора не допускается.

Продолжительность смены должна составлять от 18 до 21 дня.

**Для проведения генеральной уборки и санитарной обработки, перерыв между сменами должен быть не менее 2 дней.**

15.4. Работники детских оздоровительных лагерей обязаны пройти медицинское обследование в соответствии с действующим приказом МЗ РУз №300 «О совершенствовании системы предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся республики Узбекистан».(пункт 13.1 – 13.14)

15.5. Не допускается прием лиц на работу в пищеблок без прохождения курса гигиенического обучения в Центрах «Здоровья» и отметки об этом в санитарной книжке.

Соблюдение настоящих санитарных правил обеспечивают руководители и председатели профсоюзных комитетов предприятий, организаций, учреждений, в ведении которых находятся лагеря, а также начальники этих оздоровительных лагерей. Постоянный контроль за выполнением санитарных правил осуществляет медицинский персонал, периодический – работники территориальных ЦГСЭН.

Приложение

**Состав, количество и площади физкультурно – оздоровительных сооружений.**

№		Количество и площадь физкультурно – оздоровительных сооружений (шт/м.кв.) при вместимости лагеря в общей площади участка, под физкультурно – оздоровительные сооружения.							
		120/ 2400	160/ 3200	240/ 4800	360/ 7200	400/ 8000	480/ 9600	560/ 11200	800/ 16000
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Площадка для волейбола	1/360	1/360	1/360	2/720	2/720	2/720	3/1080	4/1440
2	Площадка для бадминтона	1/120	1/120	2/240	3/360	4/480	4/480	5/560	6/720
3	Площадка для настольного тенниса	1/72	1/72	2/144	3/216	4/288	4/288	5/360	6/432
4	Место для прыжков в высоту	1/493	1/493	1/493	1/493	1/493	-	-	1/493
5	Место для прыжков в длину	1/121	1/121	1/121	1/121	1/121	-	-	1/121
6	Прямая беговая дорожка	1/650	1/650	1/650	1/650	1/650	-	-	1/650
7	Площадка для легкой атлетики	-	-	-	-	-	1/ 3000	1/ 3000	-
8	Дорожка здоровья	1/600	1/600	1/800	1/ 1000	1/ 1000	1/ 1000	1/1200	1/1200
Итого		6/ 1816	6/ 1816	8/ 2008	11/ 2560	13/ 2752	13/ 4488	14/ 5040	19/3956

## Приложение

### Состав помещений группы проживания в летних лагерях и с круглогодичным использованием зданий для кратковременного и длительного отдыха взрослых

Помещения	Площадь, м.кв. или норма расчета сан-тех приборов	Примечание
Жилые комнаты на 5-10 мест	4 на 1 место для отдыхающего ребенка	В летних лагерях
5/4	Тоже	В лагерях, используемых во внеканикулярное время кратковременного отдыха
6/4, 4/3, 3/2	Тоже	В лагерях, используемых внеканикулярное время для длительного отдыха. Объединяются в жилую ячейку на 10 мест летом.

		С санитарным узлом и прихожей при каждой комнате или на 2 комнаты
Комнаты дневного пребывания или отрядные комнаты /в летних зданиях допускаются веранды/ Помещение обслуживания	0,9 на 1 место	
В том числе: Гардеробная со шкафами для сушки одежды и обуви; комната для персонала со встроенными шкафами для белья 1.	0,8 на 1 место	
Помещения для чистки одежды и обуви	0,2 на 1 место	
Помещения для хранения чемоданов – кладовые чистого и грязного белья 1.	0,1 на 1 место	
Кладовые для хранения мебели	На 10 отряд	
Помещение для персонала: комната для вожатого и педагога	18 на отряд (9x2)	При каждой комнате устраивается санузел с прихожей. В составе оборудования санузла унитаза, умывальник, душ, полотенцесушитель.
Кладовые для хранения уборочного инвентаря	3 на отряд	
Санитарные узлы 2 умывальные с мойками для ног (раздельно для мальчиков и девочек)	Из расчета 1 умывальник (кран) на 8 человек; 1 мойка для ног на 12 чел.	
Уборные (раздельно для мальчиков и девочек)	Из расчета 1 унитаз на 15 девочек, 1 унитаз и 1 писсуар на 20 мальчиков	
Кабина личной гигиены девочек	4 на отряд (в составе оборудования: унитаз, биде, умывальник)	
Душевые кабины индивидуальные (раздельно для мальчиков и девочек)	Из расчета 1 кабина на 20 мест	
Помещения медицинского назначения (кабинет врача, медицинской сестры, инъекционная)	0,5 на 1 место	
Вестибюль (прихожая)	0,3 на 1 место	

1. Только при круглогодичном использовании помещений.
2. Только в летних лагерях и лагерях, используемых во внеканукулярное время для кратковременного отдыха взрослых, молодежи.
3. Только при использовании лагерей во внеканукулярное время в качестве санаториев – профилакториев.

Состав и площади помещений приемно – медицинской и административной групп помещений в детских оздоровительных лагерях, состав и площади помещений технического, хозяйственного назначения и бытового обслуживания указаны в КМК 2.08.02.96 «Общественные здания и сооружения» Состав, количество и площади физкультурно – оздоровительных сооружений КМК 2.07.02.94 «Градостроительство.»

### Приложение 3

#### Состав и площади помещений приемно – медицинской и административной групп помещений в детских оздоровительных лагерях.

№	Помещения и подгруппы помещений	Площадь кв.м. при числе мест в учреждении			
		160-240	320-400	480-500	640-800
1	Вестибюльные помещения: Вестибюль с гардеробом	0,12	0,11	0,10	0,07
	Камера хранения	Из расчета 0,05 на 1 место			
2	Уборные с умывальниками для детей	Из расчета на каждые 400 мест: для мальчиков – 1 унитаз, 1 писсуар, 2 умывальника; для девочек – 2 унитаза, 2 умывальника			
	Для персонала	3	3	3	3
3	Помещения приема регистратура	12	12	12	12
	Смотровой бокс для детей	16	16	16	16
	Душевые передняя гардеробная	10x2	10x2	10x2	10x2
	Раздевальная для мальчиков и девочек	15x2	15x2	15x2	15x2
	Душевые для мальчиков и девочек Уборные для мальчиков и девочек	Из расчета 3 душевые сетки каждая  Из расчета по 1 унитазу и 1 умывальнику каждая			
4	Отделение связи	18	18	18	18

	В том числе: гардеробная со шкафами для сушки одежды и обуви Комната для персонала со встроенными шкафами для белья	0,8 на 1 место  1			
5	Помещения для чистки одежды и обуви	0,2 на 1 место			
6	Помещения для хранения чемоданов- кладовые чистого и грязного белья 1	0,1 на 1 место			
7	Кладовые хранения мебели	На 10 отряд			
8	Помещение для персонала: комната для водителя и педагога	18 на 1 отряд (9x2)			При каждой комнате устраивается санузел с прихожей. В составе оборудования сан. узла унитаза, душ, полотенцесушитель
9	Кладовые для хранения уборочного инвентаря	3 на отряд			
10	Санитарные узлы 2 умывальные с мойками для ног (раздельно для мальчиков и для девочек)	Из расчета 1 умывальник (кран) на 8 человек: 1 мойка для ног на 12 чел.			
11	Уборные (раздельно для мальчиков и девочек)	Из расчета 1 унитаз на 15 девочек, 1 унитаз на и 1 писсуар на 20 мальчиков			
12	Кабина личной гигиены девочек	4 на отряд ( в составе оборудования: унитаз, биде, умывальник)			
13	Душевые кабины индивидуальные (раздельно для мальчиков и девочек)	Из расчета 1 душевая кабина на 20 мест			
14	Помещения административного назначения: Кабинет начальника лагеря	12	18	24	24
15	Кабинет зав.хозяйством	10	12	12	12
16	Комната воспитательского персонала и общественных организаций Методический кабинет	10	10	12	16
17	Канцелярия, бухгалтерия, касса	14	16	18	24



18	Медпункт				
	Кабинет врача	12	12	12	12
	Кабинет врача-стоматолога	-	-	14	14
	Процедурная	14	14	14	14
	Комната медсестры	10	10	10	10x2
	Изолятор , передняя	6	6	6	6
	Палата типа «бюкс» на 1 место с санузелом и отдельным входом	22	22	22	22x2
	Палата на 1 место с санузелом	15	15x2	15x2	15x3
	Палата на 2 места с санузелом	18	18	18x2	18x4
	Буфетная	6	6	6	10
	процедурная	14	14	14	14
	Комната персонала с санузел.	8	8	8	12
	Ванная комната	8	8	8	8
	Комната (веранда) дневного пребывания	16	16	16	16
	Кладовая уборочного инвент.	3	3	3	3
1- следует предусмотреть в лагерях с круглосуточным использованием зданий					
2- следует предусматривать в лагерях, размещенных в курортных зонах.					

## Приложение

### Состав и площади помещений технического, хозяйственного назначения и бытового обслуживания.

Состав групп помещений	Площадь помещения, м.кв. детского оздоровительного лагеря вместимостью мест летом/зимой.			
Помещения технического назначения				
Помещения технического персонала	12/12	16/16	18/18	20/20
Диспетчерская инженерного оборудования	-	10/10	13/9	16/16
Узел связи	8	12/10	14/17	16/16
Итого	20	38	45	52
Помещения хозяйственного назначения				
Контрольно-пропускной пункт	8/8	8/8	8/8	8/8
Дезинфекторская 2	-	-	-/12	-/12
Помещения для шоферов	-	-/9	-/12	-/12

Бельевая: кладовая чистого белья	15/15	24/24	34/34	48/48
Кладовая грязного белья	5/5	8/8	12/12	16/16
Мастерские тех. И ремонтно-строит.службы	30/30	40/40	50/50	60/60
Помещение для хранения красок и молярных инструментов	5/5	8/8	8/8	10/10
Склады отапливаемые (в т.ч. кладовая спорт инвентаря – пункт проката лыж во внеканикулярные время)	100/100	135/135	135/135	200/200
Склады неотапливаемые	50/50	65/65	65/65	100/100
Помещение службы по уборке территории	12/12	12/12	15/15	18/18
Помещение для хранения пожарного инвентаря	24/24	24/24	24/24	24/24
Итого	249/249	324/324	351/351	484/484
Помещения бытового обслуживания Душевые в составе: Передние гардеробные для мальчиков и девочек	8x2/-	12x2/-	17x2/-	24x2/-
Раздевальные для мальчиков и девочек	10x2/-	16x2/-	22x2/-	32x2/-
Душевые для мальчиков и девочек	8x2/-	15,5x2/-	21x2/-	31x2/-
Уборные для мальчиков девочек (с умывальником в шлюзе)	2,5x2/-	2,5x2/-	2,5x2/-	2,5x2/-
Постирочные для мальчиков и девочек	9x2/-	15x2/-	21x2/-	30x2/-
Баня сухого жара (сауна) в составе: раздевальная	12/12	12/12	12/12	12/12
Камера сухого жара	6/6	12/12	12/12	12/12
Пункт управления	3/3	3/3	3/3	3/3
Душевые	6/6	6/6	6/6	6/6
Уборная с умывальником в шлюзе	6/6	6/6	6/6	6/6
Шлюз	3/3	3/3	3/3	3/3
Итого:	101/36	158/36	203/36	275/36

Приложение

**Состав и площади помещений приемно – медицинской и административной групп помещений в детских оздоровительных лагерях.**

Помещения и подгруппы помещений	Площадь м.кв. при числе мест в учреждении			
	160-240	320-400	480-500	640-800
1	2	3	4	5
Вестибюльные помещения: вестибюль с гардеробом камера хранения	0,12	0,11	0,10	0,07

Приложение

**Инструкция по хлорированию воды в детских оздоровительных лагерях.**

Хлорирование воды производится путем введения струи раствора хлорной извести в трубопровод сети.

Раствор хлорной извести приготавливается в двух затворных емкостях до 500 литров каждая.

Ванны рассчитаны каждая на суточную работу и работают попеременно.

Процесс приготовления раствора хлорной извести в процессе хлорирования:

1. Суточный расход воды  $120 \times 24 = 2880$  м.куб. в сутки

2. Приготовление средства:

Доза активного хлора принимается 0,6 мг/литр и 0,6гр/м.куб. воды т.е. на сутки требуется:

$$\frac{0,6 \times 2880}{1000} = 1,72 \text{ кг}$$

Количество необходимого количества для хлорирования хлорной извести определяется по таблице в зависимости от процентного содержания хлора в извести.

Определив необходимое количество хлорной извести, взвешиваем ее и засыпаем в затворную ванну, добавляем воды и размешиваем деревянной палкой до состояния кашицы, после чего еще прибавляем воды, постепенно размешивая и заполняем полностью ванну. Раствор хлорной извести оставляем в покое на 24 часа.

Примечание: Через 3-4 часа на поверхности раствора хлорной извести образуется пленка, которую необходимо снять сеткой.

Через 24 часа отстоя приступаем к хлорированию воды. В затворной ванне установлен поплавок, а на конце устанавливается винтовой зажим, которым регулируется струя раствора хлорной извести идущая в трубопровод, Струя раствора хлорной извести:

$$\frac{500000}{24 \times 60} = 347,2 \text{ см.куб/мин}$$

При работе с другой производительностью струю необходимо пересчитать.

Пример изготовления хлорной извести – 20% необходимо положить хлорной извести:

$$\frac{100 \times 1,72}{20} = 8,6 \text{ г. хлорной извести}$$

3. Расчет остаточного хлора в воде определяется йодометрическим способом. Для этого требуется:

а/ раствор йодистого кальция 5%,

б/ раствор соляной кислоты 1:3,

в/ раствор крахмала 1% заваренный, г/ раствор гипосульфита 0,25%

Проведение анализа:

Набираем в колбу 100см.куб. хлорированной воды, доливаем 1 см.куб. 5% йодистого кальция, затем доливаем 0,5 см.куб. раствора соляной кислоты, а потом 1 см.куб. заваренного крахмала. Воду в колбе перемешиваем и получаем синее окрашивание. Затем пипеткой набираем 0,25% раствора гипосульфита и вводим по одной капле. После каждой капли воду перемешиваем и так до перемешивания водой.

На обесцвечивание воды 100 см.куб. (хлорированной) при содержании в ней 0,18 мг/литр свободного хлора требуется 0,25% раствора гипосульфита.

Пример обесцвечивания:

Если от 3-х капель гипосульфита вода обесцвечивается, то в воде имеется 0,54 мг/литр свободного хлора.

К инструкции прилагаются таблицы, используемые для приготовления раствора хлорной извести и для определения свободного хлора в воде при анализах.

Таблица № 1

Количество хлорной извести для хлорирования воды на сутки в зависимости от качества хлорной извести:

1. 18% хлорной извести 9,5кг,
2. 19% хлорной извести 9,5 кг,
3. 20% хлорной извести 8,6 кг,
4. 21% хлорной извести 8,2 кг,

5. 22% хлорной извести 7,8 кг,
6. 23% хлорной извести 7,5 кг,
7. 24% хлорной извести 7,2 кг,
8. 25% хлорной извести 6,8 кг,
9. 26% хлорной извести 6,6 кг,
10. 27% хлорной извести 6,4 кг,
11. 28% хлорной извести 6,1 кг,
12. 29% хлорной извести 5,6 кг,
13. 30% хлорной извести 5,1 кг.

#### Таблица № 2

Для определения свободного хлора в воде 25% раствором гипосульфита:

1. При 1 капле гипосульфита имеется 0,18 мг/л хлора в воде.
2. При 2 каплях гипосульфита имеется 0,36 мг/л хлора в воде.
3. При 3 каплях гипосульфита имеется 0,54 мг/л хлора в воде.
4. При 4 каплях гипосульфита имеется 0,72 мг/л хлора в воде.
5. При 5 каплях гипосульфита имеется 0,90 мг/л хлора в воде.
6. При 6 каплях гипосульфита имеется 1,08 мг/л хлора в воде.

### Приложение

#### **Инструкция приготовления дезинфекционных растворов.**

1. Из хлорной извести: при активном хлоре 24-25%

- взять 1 кг хлорной извести +10 литров холодной воды, оставить на 24 часа, потом слить в темную емкость с крышкой, хранить не более 10 суток (это маточный раствор)

Рабочие растворы из 10% маточного раствора:

- 0,2% - 1 стакан (200 мл) на 10 литров воды;
- 0,5% - 2,5 стакана (500мл) на 10 литров воды
- 1% - 1 литр на 10 литров воды;
- 3% - 3 литра на 10 литров воды.

Все рабочие растворы готовятся перед употреблением и хранятся в емкостях с крышками.

2. Из гипохлорита кальция: при активном хлоре 47-52%

- в начале готовят основной 5% раствор (маточный) 500 граммов гипохлорита кальция + 10 литров воды, оставить на 30 минут. Срок хранения – 10 дней.

Рабочие растворы из 5% основного раствора:

- 0,2% - 1 стакан (200мл) на 10 литров воды;
- 0,5% - 2,5 стакана (500 мл) на 10 литров;
- 1% - 1 литров на 10 литров;
- 3% - 3 литров на 10 литров.

Все рабочие растворы готовятся перед употреблением, в емкостях с крышками

3. Их хлорамина: при активном хлоре 26-28%

Приготовление прямое, без маточного раствора:

0,1% - 10 граммов хлорамина на 10 литров воды;

0,2% - 20 граммов хлорамина на 10 литров воды;

0,5% - 50 граммов хлорамина на 10 литров воды;

1% - 100 граммов хлорамина на 10 литров воды;

3% - 300 граммов хлорамина на 10 литров воды;

5% - 500 граммов хлорамина на 10 литров воды;

Таблица перерасчета количества сухой извести для приготовления 10% осветленного раствора на 10л воды.

Процент активного хлора	16	18	20	22	24	25	26	28	30
Количество сухой хлорной извести в граммах	1560	1380	1250	1140	1040	1000	960	890	830

Все дез.растворы хранятся в темном месте в стеклянной таре с плотной пробкой, с указанием даты приготовления раствора, в недоступном для детей месте.

Таблица содержания активного хлора в дез.растворах.

(при наличии 25% активного хлора в исходном препарате)

Концентрация раствора в %	Содержание активного хлора в %
20	5,0
10	2,5
5	1,25
3	0,75
1	0,25
0,5	0,12
0,2	0,05

Приложение

### Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов

№	Наименование продуктов	Сроки хранения и реализации при
---	------------------------	---------------------------------

1	2	3
1	Говядина в полутушах и четвертинах, охлажденная (подвесом)	-1 <sup>0</sup> С; относ.влаж. не менее 85% - 16 суток.
2	Говядина в полутушах и четвертинах подмороженная (в штабеле или подвесом)	-2 <sup>0</sup> С; относ.влаж. 90% - 20 суток
3	Рыба мороженая	-10 <sup>0</sup> -12 <sup>0</sup> С – 14 суток -4 <sup>0</sup> -6 <sup>0</sup> С – 7 суток
4	Рыба всех наименований солевая (сельдь) в заливных бочках – слабая и среднесоленая	+1-1 <sup>0</sup> С – 10 суток +4+6 <sup>0</sup> С – 7 суток
5	Рыба всех наименований солевая (сельдь) в сухотарных бочках и ящиках	-6 <sup>0</sup> -8 <sup>0</sup> С – 14 суток -3 <sup>0</sup> -6 <sup>0</sup> С – 7 суток +1-1 <sup>0</sup> С – 3 суток
6	Консервы рыбные (для походов)	0 <sup>0</sup> +15 <sup>0</sup> С – 24 суток
7	Масло сливочное коровье	не выше -1 <sup>0</sup> С относит. влаж - 80% не более 10 суток дня фасования в пергамент.
8	Масло тепленное	0 -3 <sup>0</sup> С; отн.вл. не более 30% - не более 3 мес. в стеклянной банке; не более 12 мес. в металлической банке
9	Сыры	-4 -0 <sup>0</sup> С; относ.влажн. 85-90% - не более 30 суток
10	Молоко сгущенное стерилизованное в банках	0+10 <sup>0</sup> С; отн.влажн. не выше 85% - не более 12 мес. со дня выработки
11	Молоко цельное сгущенное с сахаром	0+20 <sup>0</sup> С; отн.влажн. не выше 85% - не более 1 мес. со дня выработки
12	Яйцо диетическое	+4+6 <sup>0</sup> С – 7 суток

**Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов**

Наименование продуктов	Сроки хранения и реализации при температуре не более +2+6 <sup>0</sup> С, час
Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48
Печень замороженная	48
Печень охлажденная	24
Мясо птицы, кролика	
- охлажденное	48
- замороженное	72
Колбаса варенные	
- высшего сорта	72
- первого сорта	48
Сосиски, сардельки мясные высшего, первого и второго сорта	48
Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин	36
Кефир	36
Простокваша	24
Творог жирный, обезжиренный, диетический	36
Сметана	72
Сырково-творожные изделия при темп. 0+2 <sup>0</sup> С	36
Сыры сливочные в коробках из полистироды и др. полимерных материалов:	
- сладкий и фруктовый	48
Масло сливочное брусочками	6
Рыба всех наименований охлажденная при темп. 0-2 <sup>0</sup> С	24
Рыба и рыбные товары всех наименований мороженные при темп. 0-2 <sup>0</sup> С	48
Овощи отварные неочищенные	6



Приложение

**Форма заполнения журнала по контролю за качеством скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок.**

Дата поступления продуктов	Перечень поступающих продуктов пищеблок	Качество поступивших продуктов	Последний срок реализации продуктов	Подпись

Приложение

**Форма заполнения журнала по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный)**

Дата	Наименование готовой продукции (завтрак, обед, ужин)	Оценка				Разрешение мед работника на выдачу (ФИО медработника)	Подпись
		Выполнения меню	Доброкачественности	Правильности кулинарной обработки	С-вита-миниз.		

Приложение

Код формы по ОКУД \_\_\_\_\_

Код учрежд. по ОКПО \_\_\_\_\_

Министерства здравоохранения РУз  
Главный государственный санитарный врач

Медицинская документация  
Форма № 317-У  
Утверждена Минздравом РУз

**РАЗРЕШЕНИЕ**

**На вывоз детей в оздоровительные учреждения, выданное  
предприятию (организации), в ведении которого находятся данные  
учреждения**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Центр Госсанэпиднадзора \_\_\_\_\_

Решает вывоз детей в \_\_\_\_\_

По адресу \_\_\_\_\_

Количество детей в одну смену \_\_\_\_\_

Разрешение дано на основании документов:

1. Акта приема от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

2. Анализ воды от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.
  3. Разрешения ЦГСЭН района по месту размещения учреждения \_\_\_\_\_
  4. Штатной ведомости сотрудников учреждения в количестве: \_\_\_\_\_
  5. Справок о прохождении сотрудниками учреждения: \_\_\_\_\_  
 Веносмотра gN \_\_\_\_\_  
 Анализ крови на RW \_\_\_\_\_  
 Исследования на бациллоносительство кишечных инфекций \_\_\_\_\_  
 Флюорографии \_\_\_\_\_
  6. Справок о проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации в помещениях и на территории учреждения \_\_\_\_\_
  7. Заключение технического надзора о состоянии помещений \_\_\_\_\_
  8. Заключение органов государственного пожарного надзора \_\_\_\_\_
- Дата выезда « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
 Главный врач ЦГСЭН (откуда выезжают дети) \_\_\_\_\_  
 (подпись)

## Приложение

### Медицинская карта для детей, направляемых в детских оздоровительный лагерь

Фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_  
 пол \_\_\_\_\_ возраст (год и месяц рождения) \_\_\_\_\_  
 класс \_\_\_\_\_ домашний адрес \_\_\_\_\_

Название лечебно-профилактического учреждения, где состоит на учете или лечится ребенок \_\_\_\_\_

#### Медицинские данные

АНАМЕЗ (наиболее важные данные о развитии ребенка в прошлом, перенесенных заболеваниях, травмах и т.д.) \_\_\_\_\_

Здоровье семьи \_\_\_\_\_

Перенесенные инфекции (корь, скарлатина, дифтерия, оспа, краснуха, свинка, тиф, малярия) в каком возрасте \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Произведены следующие профилактические прививки:

№	Дата	Название прививки
1		
2		
3		
4		

Реакция Манту ( ) \_\_\_\_\_

Физическое развитие

Вес \_\_\_\_\_ Рост \_\_\_\_\_ Окружность груди \_\_\_\_\_

Оценка физического развития \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Состоит ли на учете тубдиспансера, невропатолога (подчеркнуть).

Лабораторные анализы

Кровь (дата) \_\_\_\_\_

Моча (дата) \_\_\_\_\_

Данные должны быть не более 2-месячной давности \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Данные рентгеновского обследования

Указать дату \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Показано, не показано направление, указать режим и физкультурную группу \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись врача и печать лечебного учреждения

Примечания:

1. Иметь обязательно справку от эпидемиолога об отсутствии инфекционных заболеваний в квартире и школе (справка берется за 3 дня до отъезда).
2. Анализы на бациллоносительство, на дифтерию и дизентерию иметь в случае эпидемиологических показаний.
3. Справка от врача - дерматолога о том, что у ребенка нет заразного заболевания кожи или волосистой части головы.
4. Для отправки в лагерь необходимо иметь:

- а) костюм теплый или кофту – 1 шт.;
  - б) головной убор (панама, пилотка) – 2 шт.;
  - в) рубашки верхние, платья – 4 шт.;
  - г) обувь – 3 пары;
  - д) трусы, майки – 3 пары;
  - е) носки, чулки – 3 пары;
  - ж) полотенце для ног – 2 шт.;
  - з) мыло, мочалку, мыльницу, зубную щетку, порошок и расческу;
  - и) носовые платки – 4 шт.;
  - к) купальный костюм и шапочку;
  - л) бумагу, конверты.
- Все вещи должны быть мечены.

Приложение

**Рекомендуемая масса порции в граммах для детей различного возраста**

	Масса порции	
	6-11 лет	12-14 лет
<b>Завтрак</b>		
Каша или овощные блюда	300	300-400
Кофе (чай, какао)	200	200
<b>Обед</b>		
Салат	60-80	100-150
Суп	300-400	400-450
Мясо, котлета	100	120
Гарнир	150-200	180-230
Компот и др.	200	200
<b>Полдник</b>		
Кефир (молоко, простокваша)	200	200
Печенье (выпечка)	40/90	40/100
Фрукты	100	100
<b>Ужин</b>		
Овощное блюдо, каша	300	400
Чай и др.	200	200
<b>Хлеб на весь день</b>		
Пшеничный	150	200
Ржаной	75	125

**Приложение**  
**Перечень рекомендуемой медицинской документации в детском оздоровительном лагере.**

1. Поотрядная картотека, скомплектованная из медицинских карт школьников.
2. Амбулаторный журнал (форма 074/у):

№	Дата	Фамилия, имя	№ отряда	Причина обращения	Оказанная помощь	Примечания

3. Журнал учета инфекционных заболеваний (форма 060/у):

№	Фамилия, имя	№ отряда	Диагноз при поступлении	Дата				Примечания
				Поступления в изолятор	Выписки из изолятора	Госпитализации и куда	Диагноз окончательный	

Примечание: При изоляции инфекционного больного или подозрительного на инфекционное заболевание отмечать время поступления в изолятор.

4. Журнал учета постоянно освобожденных от оздоровительных процедур:

№	Фамилия, имя	№ отряда	Диагноз	Освобожден от:						Примечания
				Обтираний	Воздушных ванн	Солнечных ванн	Физкультуры	Купания	Походов	

5. Журнал ежедневного учета оздоровительных процедур:

№, дата	Температура		Количество детей, охваченных					Примечания
	Воздуха	Воды	Обтиранием	Обливанием	Солнечными ваннами	Купаниями	Физической культурой	

6. Журнал наблюдений за контактными детьми:

№	Фамилия, имя больного. Диагноз заболевания, дата госпитализации, эпид. номер	Дата начата и окончания карантина	Фамилия, имя контактных детей	Возраст	Дата осмотра				Примечания
					1	2	3	4	

7. Тетрадь санитарно-гигиенических осмотров детей (поотрядно):

№	Фамилия, имя	Результаты осмотра по датам					Мероприятия	Примечания
		15 IV	22 IV	30 IV				

8. Журнал учета по пропаганде здорового образа жизни (форма 038/у-90):

№	Дата бесед	№ отряда	Тема	Количество охваченных	Кто проводил	Примечания

9. Тетрадь ежедневного осмотра работников пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания, в которой в произвольной форме делается запись об этих осмотрах.

10. Книга записи санитарного состояния учреждения (форма 308/у):

Дата осмотра	Обнаруженные санитарные недочеты	Предложения	Подпись	Примечания

11. Журнал изолятора, изоляционной комнаты (форма 125/у).

12. Медицинская обменная справка (карта) на школьника, отъезжающего в детский оздоровительный лагерь (форма 079/у):

1. Фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_  
возраст \_\_\_\_\_
  2. Домашний адрес \_\_\_\_\_  
телефон \_\_\_\_\_
  3. № школы \_\_\_\_\_ класс \_\_\_\_\_  
район \_\_\_\_\_  
№ поликлиники \_\_\_\_\_
  4. Состояние здоровья (если состоит на уче-  
те по форме № 030/у указать диагноз) \_\_\_\_\_
  5. Перенесенные инфекционные заболевания  
(корь, скарлатина, коклюш, свинка, болезнь  
Боткина, ветряная оспа, дизентерия) \_\_\_\_\_
  6. Проведенные прививки с указанием даты  
последней \_\_\_\_\_
  7. Физическое развитие \_\_\_\_\_
  8. Физкультурная группа \_\_\_\_\_
  9. Рекомендуемый режим \_\_\_\_\_
- « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ дата выдачи справки

Подпись врача школы или  
детской поликлиники

Состояние здоровья и перенесен-  
ные заболевания во время пребы-  
вания в лагере \_\_\_\_\_

Контакт с инфекционными боль-  
ными \_\_\_\_\_

Эффективность оздоровления в  
лагере \_\_\_\_\_

Общее состояние \_\_\_\_\_

Все при поступлении \_\_\_\_\_  
при выписке \_\_\_\_\_

Динамометрия \_\_\_\_\_

Спиromетрия \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

Подпись врача лагеря \_\_\_\_\_

Справка подлежит возвращению  
в школу по месту учебы.

13. Журнал учета диспансерных больных.
14. Журнал осмотра работников

Приложение

### **Перечень мед. препаратов для оснащения медицинских кабинетов.**

1. Лекарственные препараты для инъекций
  1. Кардиомин
  2. Кофеин
  3. Сульфакамфокаин
  4. Кальций хлорид
  5. Магнезия
  6. Противозмеинная сыворотка
  7. Противостолбнячная сыворотка
  8. Физ.раствор
2. Сердечные препараты (капли, таблетки)
  1. Корвалол
  2. Настойка валерианы

3. Аспирин
4. Валидол
5. Нитроглицерин
6. Папаверин дибазол
7. Викасол
3. Антисептики
  1. Йод
  2. Зеленка
  3. Фурациллин – таблетки
  4. Гидроперит – таблетки
  5. Порошок калий марганцевокислый
  6. Спирт нашатырный
  7. Спирт этиловый
4. Перевязочный материал
  1. Бинт
  2. Вата
  3. Бактерицидный лейкопластырь
  4. Марля
  5. Разные перевязочные бинты.
  6. Резиновый жгут
  7. Горчичники
5. Анальгетики
  1. Анальгин
  2. Цитрамон
  3. Зубные капли «Дента»
  4. Камфорное масло
  5. Бисалол
  6. Парацетамол
  7. Глазные капли «Альбуцид»
  8. Нош-па
  9. Порошок Регидрона
6. Антибиотики и сульфаниламидные препараты.
  1. Тетрациклин
  2. Левомецетин
  3. Эритромицин
  4. Фуразолидон
  5. Ампициллин
  6. Бромгексин
  7. Сульфодемизин
  8. Норсульфазол
  9. Таблетки от кашля
7. Противошоковые препараты
  1. Преднизолон – ампула



2. Мезатон – ампула
3. Адреналин – ампула
4. Пипольфен – ампула
5. Димедрол – ампула
6. Кислородная подушка
7. Тавегил
8. Шприцы одноразовые

Приложение

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РУЗ Название учреждения _____	МЕДИЦИНСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ФОРМА №316/У УТВЕРЖДЕНА МИНЗДРАВОМ РУЗ №283 от 29.05.2000г
---	--

**АКТ**

По приему оздоровительного учреждения \_\_\_\_\_  
 от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 200\_\_ г.

Организация \_\_\_\_\_  
(наименование, адрес)

Комиссия в составе: \_\_\_\_\_

произвели прием оздоровительного учреждения \_\_\_\_\_

1. Оздоровительное учреждение расположено (подробный адрес, удаленность от железной дороги, населенного пункта, больницы) \_\_\_\_\_

2. Подъездные пути (шоссе, проселочная дорога) \_\_\_\_\_

3. Оздоровительное учреждение (стационарное или арендованное-подчеркнуть) с какого года функционирует \_\_\_\_\_

4. Расчетная вместимость учреждения \_\_\_\_\_  
 количество смен \_\_\_\_\_

5. Площадь в квадратных метрах на одного ребенка в спальне \_\_\_\_\_

6. Наличие основных и вспомогательных помещений для дневного пребывания, для работы кружков, клуба, эстрады, для хранения чемоданов, умывальных туалетов, сушки одежды и обуви, для чистки одежды и обуви и др. \_\_\_\_\_

Столовые: число посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_  
площадь на одно посадочное место \_\_\_\_\_  
Необходимый набор помещений (их площадь): при обеденном зале \_\_\_\_\_  
производственные, складские, технические помещения и помещения персонала \_\_\_\_\_

наличие подводки холодной и горячей воды к моечным ваннам \_\_\_\_\_

обеспеченность инвентарем, оборудованием, посудой \_\_\_\_\_

8. Условия хранения продуктов (скоропортящихся, сухих овощей) \_\_\_\_\_

источники холода (холодильн: камеры, бытовые холодильники, ледники) их температурный режим \_\_\_\_\_

Наличие транспорта и специальной тары для перевозки продуктов \_\_\_\_\_

9. Помещения медицинского назначения (площадь):

ожидальня (навес) \_\_\_\_\_

кабинет врача-смотровая \_\_\_\_\_

кабинет зубного врача \_\_\_\_\_ процедурная \_\_\_\_\_

комната медицинской сестры \_\_\_\_\_ уборная с умывальником \_\_\_\_\_

в шлюзе \_\_\_\_\_

10. Изолятор: палата (число, площадь) \_\_\_\_\_

число коек \_\_\_\_\_ наличие боксированных палат \_\_\_\_\_

подсобные помещения (какая площадь) \_\_\_\_\_

их оборудование \_\_\_\_\_

11. Наличие бани \_\_\_\_\_ душевых гигиенических \_\_\_\_\_  
(число рожков) \_\_\_\_\_ кабины личной гигиены девочек \_\_\_\_\_  
прачечной \_\_\_\_\_ постирочной \_\_\_\_\_

12. Водоснабжение: центральное водоснабжение, артезианская скважина, шахтный колодец \_\_\_\_\_

дебет воды \_\_\_\_\_ количество воды на 1 человека в сутки \_\_\_\_\_  
наличие питьевых фонтанчиков \_\_\_\_\_

13. Канализация полная или частичная \_\_\_\_\_

тип очистных сооружений \_\_\_\_\_

14. Освещение помещений \_\_\_\_\_

территории \_\_\_\_\_

15. Территория оздоровительного учреждения: площадь \_\_\_\_\_

ограждение \_\_\_\_\_ благоустройство и оборудование \_\_\_\_\_

16. Наличие водоема и организация места купания \_\_\_\_\_

17. Обще лагерная линейка \_\_\_\_\_

линейка для \_\_\_\_\_

площадка для костра \_\_\_\_\_

Приложение  
**СУТОЧНЫЕ НОРМЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЛАГЕРЯХ.**

№	Наименование продуктов	Тип лагеря											
		Загородный оздоровительный лагерь						Санаторный лагерь					
		грамм	белки	Жиры	Углев.	Ккал	Грам.	Белки	жиры	Углев.	Ккал		
1	Хлеб пшеничный 1- сорт	400	30,4	3,6	199	904,0	350	26,6	3,15	174,1	791		
2	Мука пшеничная 1- сорт	10	1,06	0,1	7,32	32,9	20	2,12	0,26	14,64	65,8		
3	Мука картофельная	8	0,008	Сл.	6,36	23,92	8	0,008	Сл.	6,36	23,92		
4	Крупы, макаронные изделия	75	8,08	0,97	55,65	249,75	75	8,02	0,97	55,65	249,75		
5	Сахар	45	-	-	44,91	168,3	55	-	-	54,89	205,7		
6	Кондитерские изделия	25	10,85	2,5	19,05	102,25	25	1,85	2,5	19,05	102,25		
7	Масло сливочное	45	0,27	37,125	0,405	336,6	45	0,27	37,125	0,405	336,6		
8	Масло растительное	15	-	14,985	-	134,85	20	-	19,98	-	179,8		
9	Молоко, кисломолочные продукты	500	14,0	16,0	23,5	290	600	16,8	19,2	28,2	348,0		
10	Сметана	10	0,28	2,0	0,32	20,6	20	0,56	4,0	0,64	41,2		
11	Творог	40	6,68	3,6	0,52	62,4	60	0,02	5,4	0,78	93,6		
12	Сыр	10	2,34	3	-	37,1	10	2,34	3	-	37,1		
13	Мясо, птица	160	22,02	13,76	-	211,2	200	26,56	17,2	-	264,0		
14	Колбасные изделия	20	2,46	5,06	-	55,4	20	2,46	5,06	-	55,4		
15	Рыба	60	4,08	0,36	-	18,0	60	4,08	0,36	-	18,0		
16	Яйцо (шт)	1	5,52	5,52	0,32	62,8	1	5,0	5,52	0,32	62,8		
17	Картофель	350	7	0,35	68,95	290,5	400	8	0,4	78,8	332		
18	Овощи	400	7,2	-	21,6	112,0	450	8,1	-	24,3	126,0		
19	Фрукты, ягоды, соки	100	0,4	-	11,1	46,0	150	0,6	-	16,95	69		
20	Сухие фр., в т.ч. шиповник 5гр	15	0,48	-	10,2	40,95	10	0,32	-	6,8	27,3		
21	Чай	0,5	0,1	-	0,03	0,545	0,5	0,1	-	0,03	0,545		
22	Какао	1	0,24	0,4	0,27	3,72	1	0,24	0,17	0,27	3,72		
23	Соль йодированная	10	-	-	-	-	10	-	-	-	-		
24	Дрожжи	2	0,25	0,008	0,16	1,7	2	0,25	0,008	0,16	1,7		
	<b>ИТОГО:</b>		103,78	109,1	469,83	3205,4		124,3	124,3	482,34	3435,18		

Приложение

Суточные нормы питания детей и подростков при различных видах туризма.

№	Наименов. продук.	1 группа (2600 -3000 ккал)						2 группа (3000-3500 ккал)						3 группа (3500-4000 ккал)							
		Грам	Бел.	Жир	Угл	ккал	Грам	Бел	Жир	Угл	ккал	Грам	Бел	Жир	Угл	ккал	Грам	Бел	Жир	Угл	ккал
1	Хлеб пшеничный	300	22,2	8,7	154,2	750	300	22,2	8,7	154,2	750	300	22,2	8,7	154,2	750	300	22,2	8,7	154,2	750
2	Сухари, галеты	100	11,2	1,4	72,4	331,1	150	16,8	2,1	108,6	496,5	200	22,4	2,8	144,8	662,0	200	22,4	2,8	144,8	662,0
3	Крупы, макароны	70	7,49	0,91	51,9	233,1	70,0	7,49	0,91	51,9	233,1	70	7,49	0,91	51,9	233	70	7,49	0,91	51,9	233
4	Сахар	60	-	-	59,9	224,4	60	-	-	59,9	224,4	60	-	-	59,9	224,4	60	-	-	59,9	224,4
5	Кондитерские изделия	35	Сл.	Сл.	30,38	119,3	35	Сл.	Сл.	30,38	119,3	35	Сл.	Сл.	30,38	119,3	35	Сл.	Сл.	30,38	119,3
6	Маргарин бутербродн.	40	-	30,0	0,08	270,0	40	-	30,0	0,08	270,0	40	-	30,0	0,08	270,0	40	-	30,0	0,08	270,0
7	Масло топленое	-	-	-	-	-	15	0,05	14,7	0,09	133,1	15	0,05	14,7	0,09	133,1	15	0,05	14,7	0,09	133,1
8	Масло растительное	15	-	14,9	-	134,8	15	-	14,9	-	134,8	15	-	14,9	-	134,8	15	-	14,9	-	134,8
9	Молоко сгущенное	40	2,88	3,4	5,0	125,0	40	2,88	3,4	5,0	125,0	40	2,88	3,4	5,0	125,0	40	2,88	3,4	5,0	125,0
10	Сыр	25	5,85	7,5	-	92,75	25	5,85	7,5	-	92,75	25	5,85	7,5	-	92,75	25	5,85	7,5	-	92,75
11	Мясо тушеное	100	16,8	18,35	-	232,0	150	25,2	27,45	-	348,0	200	33,6	36,6	-	464,0	200	33,6	36,6	-	464,0
12	Колбаса копченая	30	7,44	12,45	-	141,9	30	7,44	12,45	-	141,9	30	7,44	12,45	-	141,9	30	7,44	12,45	-	141,9
13	Рыбные консервы	-	-	-	-	-	40	5,12	3,24	2,08	58	40	5,12	3,24	2,08	58	50	6,4	4,05	2,7	72,5
14	Картофель	200	4,0	0,2	39,4	166,0	300	6,0	0,3	59,1	249	300	6,0	0,3	59,1	249	350	7	0,35	68,95	291,0
15	Овощи	250	4,5	-	13,5	70,0	250	4,5	-	13,5	70,0	300	5,4	-	16,2	84,0	300	5,4	-	16,2	84,0
16	Сухофрукты	10	0,32	-	6,8	27,3	10	0,32	-	6,8	27,3	10	0,32	-	6,8	27,3	10	0,32	-	6,8	27,3
17	Чай	0,4	0,08	-	0,027	0,43	0,4	0,08	-	0,027	0,43	0,4	0,08	-	0,027	0,43	0,4	0,08	-	0,027	0,43
18	Соль йодированная	10	-	-	-	-	10	-	-	-	-	10	-	-	-	-	10	-	-	-	-
ИТОГО:			82,79	97,81	376,7	2917		103,7	125,6	491,6	3474		121,1	143,9	541,1	3892		121,1	143,9	541,1	3892

**Суточные нормы питания детей и подростков при различных видах туризма.**

№	Наименов. продук.	1 группа (2600 -3000 ккал)					2 группа (3000-3500 ккал)					3 группа (3500-4000 ккал)				
		Грам	Бел.	Жир	Угл	кал	Грам	Бел	жир	Угл	ккал	грам	бел	Жир	Угл	ккал
1	Хлеб пшеничный	300	22,2	8,7	154,2	750	300	22,2	8,7	154,2	750	300	22,2	8,7	154,2	750
2	Сухари, галеты	100	11,2	1,4	72,4	331,1	150	16,8	2,1	108,6	496,5	200	22,4	2,8	144,8	662,0
3	Крупы, макароны	70	7,49	0,91	51,9	233,1	70,0	7,49	0,91	51,9	233,1	70	7,49	0,91	51,9	233
4	Сахар	60	-	-	59,9	224,4	60	-	-	59,9	224,4	60	-	-	59,9	224,4
5	Кондитерские изделия	35	Сл.	Сл.	30,38	119,3	35	Сл.	Сл.	30,38	119,3	35	Сл.	Сл.	30,38	119,3
6	Маргарин бутербродн.	40	-	30,0	0,08	270,0	40	-	30,0	0,08	270,0	50	-	37,5	0,1	337,5
7	Масло топленое	-	-	-	-	-	15	0,05	14,7	0,09	133,1	15	0,05	14,7	0,09	133,1
8	Масло растительное	15	-	14,9	-	134,8	15	-	14,9	-	134,8	15	-	14,9	-	134,8
9	Молоко сгущенное	40	2,88	3,4	5,0	125,0	40	2,88	3,4	5,0	125,0	40	2,88	3,4	5,0	125,0
10	Сыр	25	5,85	7,5	-	92,75	25	5,85	7,5	-	92,75	25	5,85	7,5	-	92,75
11	Мясо гушеное	100	16,8	18,35	-	232,0	150	25,2	27,45	-	348,0	200	33,6	36,6	-	464,0
12	Колбаса копченая	30	7,44	12,45	-	141,9	30	7,44	12,45	-	141,9	30	7,44	12,45	-	141,9
13	Рыбные консервы	-	-	-	-	-	40	5,12	3,24	2,08	58	50	6,4	4,05	2,7	72,5
14	Картофель	200	4,0	0,2	39,4	166,0	300	6,0	0,3	59,1	249	350	7	0,35	68,95	291,0
15	Овощи	250	4,5	-	13,5	70,0	250	4,5	-	13,5	70,0	300	5,4	-	16,2	84,0
16	Сухофрукты	10	0,32	-	6,8	27,3	10	0,32	-	6,8	27,3	10	0,32	-	6,8	27,3
17	Чай	0,4	0,08	-	0,027	0,43	0,4	0,08	-	0,027	0,43	0,4	0,08	-	0,027	0,43
18	Соль йодированная	10	-	-	-	-	10	-	-	-	-	10	-	-	-	-
ИТОГО:			82,79	97,81	376,7	2917		103,7	125,6	491,6	3474		121,1	143,9	541,1	3892

**Энергографы детей и подростков на туристических базах.**

Группы	Величины энергограмм (ккал.)	Виды туристической деятельности
1	2600-3000	Пешеходные экскурсии для детей 7 - 10 лет
2	3000-3500	Все виды туризма для детей 11 - 13 лет и девушек 14 - 17 лет
3	3500- 4000	Все виды туризма для юношей 14 - 17 лет

**Суточные нормы энергетической ценности и пищевых веществ, рекомендуемые для детей и подростков, при различных видах туризма**

Пищевые вещества и энергетическая ценность	Средние величины норм для групп туристов в зависимости от вида туристической деятельности		
	1	2	3
Белки, г			
Всего	89	112	129
В т.ч. животные	53	68	77
Жиры г			
Всего	89	112	129
В т.ч. растительные	17	24	24
Углеводы, г	399	506	581
Витамины, мг.			
В 1	1,54	2,06	2,32
В 2	2,11	2,68	3,08
РР	17	22	26
В 6	1,37	2,31	2,69
С	55	82	96
Е	11	17	19
Энергетическая ценность (ккал)	2600 –3000	3000-3500	3500-4000

**Замена продуктов по белку и жиру, г.**

**Приложение**

Наименование продуктов	Количество	Химический состав			Добавить к суточному рациону(+), снять(-)
		Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Замена хлеба 100г.</b>					
Хлеб белый	100	6,97	1,2	48,19	
Мука пшеничная	70	6,55	0,71	48,97	



Макароны	70	6,55	0,59	49,86	
Крупа манная	70	6,66	0,52	49,26	
<b>Замена картофеля 100г.</b>					
Картофель	100	1,05	-	14,25	
Свекла	110	1,06	-	7,78	
Морковь	120	1,06	-	7,55	
Капуста	90	1,04	-	3,25	
<b>Замена свежих яблок 100г.</b>					
Яблоки свежие	100	0,4	-	11,01	
Сухие яблоки	20	0,46	-	12,17	
Сухие фрукты (курага)	15	0,48	-	10,29	
<b>Замена молока 100г.</b>					
Молоко	100	3,07	33,3	4,41	
Творог	25	3,60	4,28	0,25	Масло - 1г.
Мясо	25	3,68	0,63	-	Масло +3г.
Рыба	40	3,61	0,14	-	Масло +3г.
Сыр	15	3,05	2,81	0,35	
<b>Замена мяса 100г</b>					
Мясо.	100	14,71	0,53	-	
Творог	100	14,40	17,19	0,98	Масло -15
Рыба	100	14,43	0,58	-	Масло +2г.
Молоко	480	14,47	15,98	21,17	Масло - 13г.
Яйца	140	14,76	14,04	0,6	Масло -11г.
<b>Замена рыбы 100г.</b>					
Рыба	100	9,02	0,36	-	
Мясо	60	8,83	1,52	-	Масло -1г
Творог	60	8,84	10,26	0,59	Масло -10г
Молоко	300	9,21	9,99	13,23	Масло - 9г.
Яйца	85	8,98	8,07	0,36	Масло - 7г.
<b>Замена творога 100г.</b>					
Творог	100	14,40	17,10	0,98	

Мясо	100	14,71	2,53	-	Масло +15г.
Рыба	160	14,43	0,58	-	Масло +17г.
Молоко	460	14,12	15,32	20,29	Масло +2 г.
Яйца	140	14,78	14,04	0,6	Масло+3г
<b>Замена яйца 50 г (1 шт.)</b>					
Яйца	50	5,28	5,02	0,22	
Творог	40	5,76	6,48	0,39	Масло -2г.
Мясо	40	5,88	1,01	-	Масло+4г
Рыба	60	5,41	0,22	-	Масло +5г.
Молоко	160	4,91	5,33	7,05	
Сыр	25	5,08	4,69	0,58	

**Нормы взаимозаменяемости овощей при приготовлении блюд**

		Приложение	
Наименование заменяемых продуктов	Масса продукта в брутто, кг.	Наименование заменяемых продуктов	Эквивалентная масса продуктов брутто, кг
Картофель свежий	1,0	Пюре картофельное сухое	0,250
Зелень петрушки, сельдерея, свежая	1,0	Зелень петрушки, сельдерея быстрозамороженная	0,760
Щавель свежий	1,0	Пюре из щавеля, (консервы)	0,400
Капуста белокочанная, свежая	1,0	Капуста белокочанная, сушеная	0,074
Капуста цветная, свежая	1,0	Капуста цветная маринованная	0,850
Лук репчатый, свежий	1,0	Лук репчатый, сушеный	0,140
Морковь свежая	1,0	Морковь сушеная	0,110
Морковь свежая	1,0	Морковь гарнирная	1,4

Помидоры свежие	1,0	Томат пюре, с содержанием сухих в-в 12%	0,460
Помидоры свежие	1,0	Томат пюре с содержанием сухих в-в 15%	0,370
Свекла свежая	1,0	Свекла сушеная	0,130
Белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак св.)	1,0	Белые корни сушеные	