

## ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЛЕТНЕГО ОТДЫХА ДЕТЕЙ В БАЗОВЫХ ПАЛАТОЧНЫХ ЛАГЕРЯХ



**Берта Воронова,**  
кандидат  
медицинских наук



**Марина Степанова,**  
доктор  
медицинских наук,  
сотрудники НИИ  
гигиены и охраны  
здоровья детей  
и подростков  
Научного центра  
здоровья детей  
РАМН

**В последние годы в детском летнем отдыхе всё большее распространение приобретают базовые палаточные лагеря — туристические, краеведческие, смешанного типа. В настоящее время для этого вида лагерей пока ещё не разработана нормативная санитарно-эпидемиологическая база, то есть санитарные нормы и правила, регламентирующие функционирование этих оздоровительных учреждений, имеющих свою специфику. Чтобы восполнить этот пробел, мы предлагаем читателям, заинтересованным в этой информации, основные гигиенические требования к условиям, размещению, содержанию и организации режима работы базовых палаточных лагерей, предназначенных для отдыха детей и подростков во время летних каникул.**



Базовые палаточные лагеря, т.е. имеющие постоянное место дислокации на время смены, предназначены для подростков от 12 до 18 лет. Однако в них могут быть приняты и десятилетние дети, которые регулярно занимаются в туристских объединениях. Базовые палаточные лагеря комплектуют поотрядно или по группам с учётом возраста подростков (10–12 лет, 13–15 лет, 16 и старше). Наполняемость отряда независимо от возраста не должна превышать 15 человек. С гигиенической точки зрения оптимальная вместимость базового палаточного лагеря — 60 человек, а допустимая — не более 90 человек.

Продолжительность смены в лагере определяется длительностью летних каникул и составляет без учёта дороги не менее 5 и не более 30 дней. Если нет условий для банных дней и стирки постельного белья, продолжительность смены не может превышать 10 дней. Перерыв между сменами для генеральной уборки и санитарной обработки оборудования и территории лагеря составляет не менее двух дней.

Для организационных и профилактических мероприятий учредитель или собственник базового палаточного лагеря не позднее чем за месяц до его открытия и не менее чем за две недели до заезда детей информирует территориальные органы (прежнее название — Госсанэпиднадзор). С территориальным управлением Роспотребнадзора необходимо согласовать следующие вопросы: выбор земельного участка, обеспечение лагеря питьевой водой, организацию питания, бани, места для купания, вывоз мусора.

Открытие базового палаточного лагеря и заезд детей возможны при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о состоянии лагеря, медицинских документов о здоровье подростков и личных медицинских книжек обслуживающего персонала (в соответствии с представленным списком), а также сведений об отсутствии контактов с инфекционными больными.

Персонал базовых палаточных лагерей обязан пройти медицинское обследование согласно установленному порядку, гигиеническую подготовку. Сотрудники должны быть привитыми в соответствии с национальным календарём профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.



Перед открытием лагеря необходимо провести противоклещевую обработку и мероприятия по борьбе с грызунами в целях профилактики клещевого энцефалита и геморрагической лихорадки с почечным синдромом.

**Организация водоснабжения.** Один из принципиальных вопросов в организации палаточного лагеря — обеспечение безопасной водой. Варианты водоснабжения могут быть следующие: питьевая вода из хозяйственно-питьевого водопровода ближайшего населённого пункта; питьевая вода из источников децентрализованного водоснабжения; доставка доброкачественной питьевой воды. Питьевую воду можно доставлять с помощью специализированного транспорта (в этом случае обязательно наличие санитарного паспорта на транспорт) или в ёмкостях. Дезинфекция ёмкостей для хранения питьевой воды проводится препаратами, разрешёнными к применению в установленном порядке в соответствии с инструкцией производителя.

Для питья, мытья овощей и фруктов, которые в дальнейшем не будут подвергаться термической обработке, должна использоваться только кипячёная вода (кипятить в течение 5—10 мин от момента закипания). Кипячёная вода заготавливается и хранится на кухне. Для профилактики инфекционных заболеваний необходимо её менять в ёмкости не реже чем через 12 часов. Можно использовать негазированную бутилированную питьевую воду, но только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о её соответствии санитарным правилам. Пищеблок, умывальные, ногомойки, постирочная, комната гигиены должны быть обеспечены горячей водой.

**Требования к размещению и участку.** От того, где и как будет размещён лагерь, во многом зависит оздоровительный эффект. Не допускается использовать территории, расположенные в санитарно-защитной зоне промышленных предприятий, а также в I и II поясах (наиболее важных в эпидемическом отношении) зоны санитарной охраны источников централизованного

хозяйственно-питьевого водоснабжения. Через территорию лагеря не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского или сельского назначения (водо-, тепло-, электроснабжения, канализации). Не допускается организация базовых палаточных лагерей и проживание подростков в палатках на территории действующих стационарных загородных учреждений оздоровления и отдыха. По понятным причинам очень важно, чтобы лагерь не был размещён вблизи мест скопления мусора, свалок твёрдых бытовых отходов, на территории оползней, смещения пород, насыпных, песчаных грунтов. Важно, чтобы участок был удалён от мест сброса сточных вод, стойбищ и водопоя скота на расстоянии не менее 500 м выше по течению реки; необходимо также учитывать характер почвы, высоту стояния грунтовых вод, наличие заболоченных пространств, источников загрязнения. Базовый палаточный лагерь следует располагать на сухих горизонтальных площадках с твёрдым грунтом, по возможности на возвышенной местности.

При выборе места дислокации необходимо учитывать климатические условия: частоту выпадения осадков, отсутствие резких перепадов температуры воздуха в течение суток. Скорость преобладающих ветров не должна быть более 4 м/сек, а температура наружного воздуха в ночное время — не ниже 15 градусов.

Имеет значение близость населённого пункта, загородного оздоровительного учреждения, туристской базы, где могут быть решены проблемы питьевой воды, продуктов питания, экстренной медицинской помощи, телефонной связи. Поэтому расстояние до населённых пунктов или указанных учреждений не должно быть более 500 м. К будущему базовому лагерю рекомендуется организовать подъездные пути, а также места для стоянки автотранспорта.

Участок палаточного лагеря делят на зоны: жилую, бытовую, физкультурно-спортивную, зону пищеблока, административно-хозяйственную.

Отдельно предусматривают место для сбора и хранения мусора на расстоянии не ближе 25 м от жилой зоны и зоны пищеблока, оборудованное контейнерами, куда собирают мусор в полиэтиленовых мешках. Вывозят мусор на специальном автотранспорте в разрешённые администрацией района места. Сжигать мусор на территории лагеря и на прилегающей территории недопустимо. До начала каждой смены территорию участка лагеря тщательно очищают от мусора, сухостоя, валежника, низкорослого кустарника, шишек и камней, траву скашивают. Территорию ежедневно очищают от бытового мусора, веток; крупные лужи засыпают песком.

**Требования к жилой зоне.** Жилую зону лагеря оборудуют палатками, высотой не менее 140 см. Важно, чтобы они были прочными, непромокаемыми (наружная палатка/тент и дно внутренней палатки должны быть из водонепроницаемой ткани), ветроустойчивыми, обеспечивать теплоизоляционные свойства и эффект проветривания (иметь не менее двух слоёв ткани), защиту от проникновения кровососущих насекомых (защитная сетка на окнах и двери, застёжка типа



«молния»). Можно использовать кемпинговые палатки. Безопасность палаток необходимо подтвердить санитарно-эпидемиологическим заключением.

Гигиенистами разработаны требования к размещению палаток. Их устанавливают, соблюдая расстояние между ними не менее 2,5 м, а между рядами палаток — не менее 3,5 м.

Все палатки следует содержать в порядке и чистоте. Ежедневно в них нужно проводить уборку и проветривание, а днище палатки систематически очищать от пыли и грязи. Постельные принадлежности и спальные мешки важно проветривать и вытряхивать от пыли вне палатки. Если предполагается использовать бывшие в употреблении спальные мешки, их необходимо подвергнуть химической чистке.

Если палатки оборудуются одноярусными кроватями или раскладушками с твёрдым дном, то в этом случае палатки устанавливают на деревянные настилы высотой не менее 20 см от поверхности земли.

Количество подростков в палатке определяется её вместимостью, указанной в инструкции по применению. Площадь палатки на одного человека составляет не менее 3 кв. м. Располагать спальные места в палатке следует таким образом, чтобы расстояние между ними составляло не менее 0,5 м, между стеной палатки и спальным местом — не менее 30 см. Каждое спальное место обеспечивается постельными принадлежностями (матрас, подушка), двумя одеялами, комплектом постельного белья и двумя полотенцами. Постельное бельё и полотенца нужно менять не реже одного раза в 10 дней.

При пользовании спальными мешками дно палатки застилается полиэтиленовой плёнкой, на которую укладываются теплоизоляционные коврики.

**Требования к бытовой зоне.** Бытовая зона включает места: для умывальников, для личной гигиены девушек, для мытья ног, для стирки белья, для сушки одежды и постельных принадлежностей, а также место для туалетов.

Умывальники устанавливают под навесами из расчёта один умывальник на 10 человек. Под ними оборудуют деревянный или металлический жёлоб для стока воды и деревянный настил. Вода в умывальниках должна по качеству и безопасности соответствовать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Вблизи от жилых палаток рекомендуется располагать палатки большей площади (штабная, склад снаряжения и инвентаря, склад хранения личных чемоданов и рюкзаков, медицинская, продовольственная). Оптимальная (комфортная) высота для таких палаток 180–200 см под коньком; они должны иметь искусственное освещение.

Место для мытья ног оборудуют деревянным настилом, лавками, кувшинами и баком для тёплой воды (температура воды не ниже 20°C). А место для стирки белья устраивают на расстоянии не менее 5,0 м от умывальников, его оборудуют скамейками для тазов высотой не менее 0,6 м, там же устанавливают бак для воды

ёмкостью не менее 50 литров. Сточные воды от умывальников, постирочной и мест для мытья ног отводят в специальную яму.

Для личной гигиены девушек оборудуют отдельное место, обязательно с деревянным решётчатым настилом, подставками (полками) для предметов личной гигиены и баком с тёплой кипячёной водой (температура воды не ниже 25°C). Для этих целей можно организовать отсек в женском туалете, но с обязательным наличием перегородки.

Приоритетно с гигиенических позиций использовать биотуалеты. Туалеты (уборные) располагаются на расстоянии не менее 30 м от жилой зоны и зоны пищеблока и не менее 50 м от места водозабора. Туалеты оборудуют из расчёта 1 очко на 20 человек, отдельные для мальчиков и девочек.

Уборная выгребного типа должна иметь надземную часть и выгреб. Надземная часть представляет собой деревянный настил с размером очка не более 0,2 м на 0,3 м. Не допускается устройство туалета без крыши (навеса). Необходимо предусмотреть естественное освещение. Вход в туалет может быть оборудован по типу лабиринта. Глубина выгреба от поверхности земли рассчитывается в зависимости от стояния грунтовых вод, но не менее 1,0 м. Важно следить за тем, чтобы заполнение выгреба не превышало более 2/3 объёма. Дорожки к туалетам регулярно расчищают, они должны быть без выбоин и ям. Банные дни для отдыхающих в лагере подростков должны быть организованы не реже 1 раза в 10 дней.

**Требования к физкультурно-спортивной зоне.** На территории базового палаточного лагеря должна быть оборудована физкультурно-спортивная зона из расчёта не менее 20 кв. м на одного человека.

Минимальный набор сооружений физкультурно-спортивной зоны включает:

- площадку для волейбола прямоугольной формы, размерами 18 м × 9 м, разделённую пополам сеткой, укреплённой на высоте 2,2 м;
- площадку для баскетбола прямоугольной формы, размерами 26 м × 14 м



с закреплённым металлическим кольцом на высоте 2,8 м от пола для детей до 15 лет и на высоте 3,05 м для детей старше 15 лет;

- беговые дорожки (для дистанций 30, 60 и 100 м) шириной для каждого бегуна от 1 м до 1,25 м, от линии финиша дорожка продлевается не менее чем на 15 м.

При выборе покрытий для открытых спортивных плоскостных сооружений мы советуем руководствоваться требованиями Санитарных правил 1567-76 по устройству и содержанию мест занятий по физической культуре и спортом.

Базовые палаточные лагеря часто располагаются вблизи водоёмов, что способствует более эффективному оздоровлению подростков. Однако безопасные условия купания требуют провести следующие мероприятия. Участок водоёма, намеченный для купания, должен быть предварительно исследован работниками лагеря и оборудован спасательными средствами (круги, спасательные жилеты и т.д.). Для профилактики травматизма берег у пляжа и акваторию пляжа тщательно очищают от коряг, мусора, битого стекла и других посторонних предметов. Купание подростков проводится по распоряжению начальника лагеря только в проверенных местах водоёма с соблюдением правил безопасности в воде (не плыть против сильного течения, не заплывать за ограждение, не издавать громких криков во время купания, не нырять и не играть на воде, не запускать одновременно в воду более 10 человек) и только в присутствии руководителя группы.

**Требования к зоне пищеблока.** В зону пищеблока входят: кухня, столовая, моечная, кладовая продовольствия, баки с крышками для пищевых отходов. Если кухня и столовая не объединены одной постройкой, расстояние между ними не должно превышать 20 м.

Высота кухни, столовой, моечной и помещения для обработки продуктов, сооружённых из водонепроницаемого материала, составляет не менее 1,8 м. Естественную вентиляцию в помещении кухни обеспечивают через оконные проёмы.

Для защиты от летающих насекомых окна и двери закрывают мелкой сеткой. Перед кухней оборудуют два умывальника для сотрудников пищеблока, обязательно наличие мыла и полотенца для рук. В помещении кухни должна быть аптечка для оказания первой помощи. Кухню оборудуют плитой, столами с соответствующей маркировкой для обработки сырой и готовой продукции, покрытыми плотной клеёнкой, стеллажами для хранения кухонной посуды и инвентаря. С эпидемиологической точки зрения важно, чтобы технологический процесс исключал пересечение потоков сырой и готовой продукции.



Плита может быть газовой со сменными баллонами (газовый баллон размещают в закрытом коробе за пределами кухни, обязательно наличие огнетушителя) или выложенной из кирпича. Расстояние от топочного отверстия плиты до рабочих столов не менее 1,5 м. Мощность плиты должна обеспечивать возможность одновременного приготовления не менее трёх блюд и нагрев горячей воды.

В оборудование кухни также входят:

- разделочные доски и ножи с соответствующей маркировкой: «СМ» — сырое мясо, «ВМ» — варёное мясо, «СР» — сырая рыба, «ВР» — варёная рыба, «СО» — сырые овощи, «ВО» — варёные овощи, «Х» — хлеб, «КС» — куры сырые, «З» — зелень. Разделочные доски должны быть изготовлены из дерева, использование досок из пластмассы и прессованной фанеры не допускается;
- не менее двух мясорубок (для варёных и сырых продуктов);
- баки, бачки, вёдра (котлы), кастрюли, столовые приборы и другие предметы кухонного оборудования;





## Всероссийский форум организаторов отдыха, оздоровления детей и молодёжи «Анапа-2005»

В городе-курорте Анапе, на базе детского санаторно-оздоровительного лагеря «Кавказ» с 10 по 20 сентября 2005 года прошёл **Всероссийский форум организаторов отдыха, оздоровления детей и молодёжи «Анапа-2005»**. Форум был организован по инициативе президиума Общероссийской общественной организации содействия отдыху и оздоровлению детей «Ассоциация «Дети плюс» и проводился при поддержке Министерства образования и науки Российской Федерации, Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации,

В работе форума приняли участие **274** представителя семи федеральных округов из **40** регионов России: заместители губернаторов и глав администраций субъектов РФ, муниципальных образований, ответственные секретари межведомственных комиссий, представители органов исполнительной власти субъектов РФ, руководители детских и молодёжных общественных организаций, директора лагерей и их заместители, преподаватели вузов, учёные, методисты и педагоги системы дополнительного образования детей, вожатые.

Рабочая программа форума включала:

- Всероссийский семинар-совещание «Инновационные подходы в экономическом и организационном обеспечении отдыха, оздоровления детей и молодёжи». В работе пленарных заседаний принимали участие депутаты Федерального собрания РФ А.А. Агеев, Е.Г. Драпеко. Перед участниками выступили представители Минобрнауки, Минздравсоцразвития РФ. В рамках пленарных заседаний было представлено свыше двух десятков выступлений из 15 регионов России. Итогом работы стало принятие Обращения участников форума в Государственную думу РФ.

- Научно-практическая конференция «Отдых детей и их оздоровление: проблемы и перспективы межведомственного взаимодействия» (обмен мнениями представителей науки и практических работников).

- «Круглые столы», секции по заявленным проблемам (пространство для обмена опытом в рамках определённой темы). Состоялось 7 «круглых столов» различной тематики.

- Подведены итоги Всероссийского открытого смотра-конкурса учреждений отдыха, оздоровления и занятости детей в каникулярный

- фартуки, халаты, косынки не менее чем в двух комплектах для всего поварского состава и дежурных по кухне;
- баки и вёдра с крышками для сбора пищевых отходов.

Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно полностью обеспечивать одномоментную посадку детей и персонала без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приёма пищи. Алюминиевую и дюралюминиевую посуду используют только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Допускается использовать столовую посуду и приборы из фаянса, фарфора, эмалированную, из нержавеющей стали, а также одноразовую пластмассовую при наличии санитарно-эпидемиологического заключения. Следует изымать из употребления посуду с трещинами и отбитыми краями, а также эмалированную посуду с повреждённой эмалью. Повторное использование одноразовой посуды исключено.

Площадь столовой должна составлять не менее 1,2 кв. м на одного человека. Помещение столовой должно быть защищено от дождя, ветра, пыли. Столовую оборудуют мебелью (столы, стулья или скамейки) с покрытием, которое позволяет проводить влажную обработку и дезинфекцию. Здесь следует предусмотреть места для раздачи пищи и для сбора грязной посуды, оборудованные столами с гигиеническим покрытием. При отсутствии гигиенического покрытия обеденные столы застилают клеёнкой, устойчивой к действию высокой температуры и дезинфицирующих средств. При нарушении целостности или по мере износа клеёнку следует заменить.

Моечную оборудуют рядом со столовой, а процесс мытья посуды должен исключать пересечение потоков грязной и чистой посуды. В моечной выделяют место для мытья котлов (кастрюль) и место для мытья столовой посуды. В отделении для мытья столовой посуды должны быть предусмотрены столы для грязной посуды, для мытья столовой посуды, столы для чистой посуды, а также стеллажи для хранения столовой и чайной посуды.

Посуду моют после каждого приёма пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешённых в установленном порядке для мытья посуды на предприятиях общественного питания.

Для мытья столовой посуды и приборов используют четыре промаркированные ёмкости. В случае возникновения инфекционных заболеваний для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе используют отдельный промаркированный бак. Мытьё столовой посуды проводят по этапам: после механической очистки столовую посуду моют щёткой (ершом) в воде (не ниже 50°C) с добавлением моющих средств, разрешённых к применению в установленном порядке в соответствии с инструкцией производителя (первая ёмкость). Затем посуду ополаскивают горячей водой — вторая ёмкость и просушивают на решётках.

Чайную посуду и столовые приборы моют в третьей (с помощью моющих средств) и четвёртой (ополаскивание) ёмкостях.



Смену воды в ёмкостях проводят после мытья 30 единиц посуды. Для мытья кухонной посуды выделяют два промаркированных бака. Чистую столовую посуду хранят на полках (стеллажах). Уборку столовой производят после каждого приёма пищи.

Помещение кладовой должно быть сухим. Кладовую (палатку) для хранения сухих продуктов организуют в непосредственной близости от кухни и оборудуют стеллажами или подтоварниками, приподнятыми над полом не менее чем на 0,15 м и на расстоянии от стены не менее чем на 0,2 м. Допускается хранение продуктов в ёмкостях, исключающих возможность проникновения влаги и грызунов. Хранение продуктов на полу, сырых продуктов с готовой продукцией, с хозяйственными и непищевыми товарами не допускается. Продукты следует хранить в таре производителя, при необходимости перекладывать в чистую, промаркированную, закрытую ёмкость. Хранение скоропортящихся продуктов без холода не допускается. Скоропортящиеся продукты хранят в сумках-холодильниках или в погребах при строгом соблюдении товарного соседства.

Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям действующих санитарных правил. Не допускается закупка у населения и на молочно-товарных фермах мяса, яиц и молока без ветеринарного свидетельства. Транспорт для перевозки продуктов должен иметь санитарный паспорт и содержаться в чистоте, а водителю нужно иметь медицинскую книжку.

Для пищевых отходов на расстоянии не менее 30 м от зоны пищеблока и от жилой зоны устанавливают закрытые промаркированные мусорные ящики (баки с крышкой) или оборудуются ямы-ровики глубиной до 1 м.

Во время дежурства на кухне (в столовой) подростки и воспитатели к приготовлению пищи, резке варёных овощей, хлеба, мытью столовой и кухонной посуды не допускаются. Подростков и воспитателей допускают к дежурству на кухне только после осмотра медицинским работником и в спецодежде.

**Требования к организации питания.** Для отдыхающих в палаточном лагере следует предусмотреть питание не менее 4 раз в день. Пищу готовят на каждый приём. Питание должно отвечать возрастным особенностям подростков и суточным энергозатратам в соответствии с нормами питания по наборам продуктов (в граммах на одного ребёнка) для оздоровительных учреждений<sup>1</sup>. При отсутствии мясных и рыбных продуктов для приготовления горячих блюд допускается использовать консервы (мясные, рыбные) сразу после вскрытия банки. Не допускается использовать недоброкачественные консервы с наличием на банках ржавчины, вмятин, подтёками, с нарушением герметичности.

<sup>1</sup> Нормы питания детей в оздоровительных лагерях санаторного типа, сменах «Мать и дитя», санаториях-профилакториях, во всех типах оздоровительных учреждений. Утверждены Постановлением Совета Федерации независимых профсоюзов России № 6-6 от 27.05.93.

период и Всероссийского смотра-конкурса деятельности образовательных учреждений по организации каникулярного отдыха, оздоровления и занятости детей и подростков. Состоялось награждение лучших лагерей России по итогам Всероссийского конкурса на лучшую организацию отдыха и оздоровления детей.

- Совещание работников исполнительных органов власти субъектов Российской Федерации, представителей общественных организаций, на котором обсуждался проект «Стратегии государственной молодёжной политики в Российской Федерации». На совещании были высказаны конструктивные предложения к проекту. В целом документ единодушно поддержан.

- В рамках форума состоялась конференция Общероссийской организации содействия отдыху и оздоровлению детей «Ассоциация «Дети плюс», утверждён план работы, проведены выборы.

- Подведены итоги Конкурса программ и методических разработок участников форума, по итогам которого награждены 60 лучших работ. Экспертный совет рассмотрел более 400 разработок, присланных на конкурс.

- Авторские площадки и клубы делегаций (презентация регионального опыта, творческие встречи участников, выставки и обмен методическими материалами). Свои авторские площадки представили 8 лагерей, клубы делегации провели представители Омской, Пермской, Нижегородской, Томской, Липецкой областей, Ямало-Ненецкого и Ханты-Мансийского автономных округов, Ассоциации «Взрослые — детям» (Санкт-Петербург).

- Мастер-классы (специализированные учебные курсы — лекции, семинары, тренинги). Было проведено 12 мастер-классов различной направленности и содержания.

- Культурно-досуговая и экскурсионная программа, в рамках которой состоялись: вечер памяти Р.А. Быкова и С.А. Шамова, творческая встреча с Е.В. Санаевой, вечер авторской песни, фестиваль вожатых «Вожатый XXI века», просмотр художественно-публицистических фильмов, 14 экскурсионных программ, творческая встреча с участниками открытого фестиваля кино стран СНГ и Балтии «Киношок».

- Курсы повышения квалификации по 72-часовой программе, по окончании которой участники получили свидетельство Академии повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования Минобрнауки РФ по теме: «Актуальные проблемы воспитания: инновационные подходы в обеспечении отдыха и оздоровления детей и молодёжи».



## Обращение участников Всероссийского форума организаторов отдыха детей и молодёжи «Анапа-2005» в Государственную думу Федерального собрания РФ

Мы — участники Всероссийского форума организаторов отдыха детей и молодёжи «Анапа-2005»: директора, вожатые детских оздоровительных лагерей, учёные, представители общественных организаций и благотворительных фондов, Домов детского и юношеского творчества, работники министерств, департаментов и управлений образования и науки, комитетов и департаментов по делам молодёжи, туризма и спорта, управлений социальной защиты населения, муниципальных органов субъектов Российской Федерации — с тревогой и заботой о судьбе подрастающего поколения **отмечаем**, что в настоящее время **система организации отдыха и оздоровления детей и молодёжи в нашей стране находится в кризисном состоянии**:

- длительное отсутствие законодательного статуса детских оздоровительных лагерей и отсутствие в последние годы их планомерной государственной поддержки привело к резкому сокращению сети загородных оздоровительных лагерей, что нанесло серьёзный урон организации отдыха и оздоровления юных россиян;

- появление различных организационно-правовых форм лагерей и форм собственности ставит перед организаторами детского отдыха новые задачи: подготовки, переподготовки и аттестации кадров, разработки и внедрения новых технологий и программ деятельности, создания информационной структуры, которые могут быть решены только при поддержке законодательной и исполнительной власти;

- в результате разделения полномочий между центром и субъектами Российской Федерации может произойти и уже происходит резкое сокращение субсидирования детского отдыха и оздоровления в дотационных регионах.

Содержательная незанятость свободного времени детей автоматически увеличивает детскую преступность в три раза. Финансирование тюрем за последние три года увеличилось в шесть раз. При недостаточном финансировании детских оздоровительно-образовательных лагерей, внешкольных учреждений в перспективе придётся финансировать строительство новых тюрем (Материалы Всероссийской научно-практической конференции, проводимой в октябре 2004 года в г. Рязани

Как показывает практика, летний отдых, к сожалению, нередко сопровождается массовыми пищевыми отравлениями. Поэтому считаем нелишним напомнить о важных мерах их профилактики. Чтобы предупредить возникновение и распространение инфекционных заболеваний и массовых отравлений детей, следует придерживаться следующих правил.

В питании детей **не используют**:

- остатки пищи от предыдущего приёма, а также пищу, приготовленную накануне;
- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- фляжный творог, сметану, зелёный горошек в натуральном виде без тепловой обработки (кипячения);
- рыбу без термической обработки (строганина, вобла и др.);
- выловленную рыбу;
- прокисшее молоко «самоквас»;
- напитки, морсы собственного приготовления, квас;
- варёные колбасы без термической обработки;
- изделия из мясной обрезки, отходы колбасных цехов, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;
- мясо, не прошедшее ветеринарный надзор;
- яйцо и мясо водоплавающих птиц;
- грибы;
- консервированные продукты домашнего приготовления;
- консервированные продукты в томатном соусе;
- неизвестные порошки в качестве разрыхлителей теста, сухие концентраты для приготовления гарниров.

**Не готовят такие блюда, как:**

- кремы, кондитерские изделия с кремом;
- изделия во фритюре;
- сыровую массу, творог;
- макароны с мясным фаршем («по-флотски»), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошку, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью, омлет.

**Не включают такие продукты, как:**

- острые соусы, горчицу, хрен, перец, уксус, натуральный кофе.

Не принимают: продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность, с истекшим сроком реализации, с признаками порчи, мясо 2—3-й категорий; непотрошёные куры; недоброкачественные продукты; подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и пр.); консервы с нарушением герметичности (бомбаж, хлопущи); овощи, фрукты, ягоды с признаками порчи; продукты, повреждённые грызунами, а также загрязнённые их испражнениями; продукты, содержащие пищевые добавки, ароматизаторы, красители искусственного происхождения.

Хранить продукты в жилых палатках не допускается.

За организацию и качество питания в базовом палаточном лагере несут ответственность начальник палаточного лагеря и медицинский работник.



В обязанности медицинского работника входит контроль:

- за качеством продуктов, поступающих на пищеблок (кухню) с регистрацией в журнале установленной формы;
- за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- за качеством приготовленной пищи;
- за соблюдением норм питания;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока (кухни) и дежурными по столовой.

Медицинский работник ежедневно перед началом работы осматривает всех сотрудников пищеблока (кухни) на наличие гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, опрашивает на наличие явлений дисфункции желудочно-кишечного тракта. Лица с перечисленными состояниями к работе на кухне не допускаются.

Раздача пищи допускается после снятия пробы медицинским работником, непосредственно из котла, после её перемешивания. Закладку продуктов, оценку качества приготовленного блюда до начала реализации отмечают в бракеражном журнале установленной формы и подтверждают подписью медицинского работника и начальника палаточного лагеря.

**В качестве рекомендательного предлагаем следующий режим дня:**

Элементы режима дня	Время проведения
Подъём, уборка спальных мест	8.00–8.15
Утренняя гимнастика (зарядка)	8.15–8.30
Водные процедуры	8.30–8.50
Сбор, линейка	8.50–9.00
Завтрак	9.00–9.30
Работа по плану отрядов	9.30–11.30
Оздоровительные процедуры	11.30–12.30
Свободное время	12.30–13.30
Обед	13.30–14.30
Послеобеденный отдых	14.30–16.00
Полдник	16.00–16.30
Работа в кружках, секциях, культурно-массовые и спортивные мероприятия	16.30–18.30
Свободное время	18.30–19.00
Ужин	19.00–20.00
Вечера, костры, другие мероприятия	20.00–21.45
Вечерний туалет	21.45–22.00
Сон	22.00–8.00

**Требования к режиму дня.** Режим дня отдыхающих предусматривает максимальное пребывание на свежем воздухе, проведение оздоровительных, физкультурных, культурных мероприятий, организацию экскурсий, походов, игр. **НО**

Федеральной службой исполнения уголовных наказаний).

Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребёнка в Российской Федерации» (1998 г., с изменениями и дополнениями от 22.08.2004 г. № 122-ФЗ и 31.12.2004 г. № 170-ФЗ) в статьях 1 и 12 определил организации (учреждения) отдыха детей и их оздоровления как новую социальную сферу, включил детские оздоровительные лагеря и иные организации, независимо от организационно-правовых форм и форм собственности, основная деятельность которых направлена на реализацию услуг по обеспечению отдыха детей и их оздоровления, в общее законодательное понятие.

Это давало надежду на развитие системы детского отдыха, прекращение процесса закрытия и репрофилирования лагерей, а также на государственную поддержку детских здравниц.

Однако введение налогов на имущество и землю, на наш взгляд, приведёт к массовому закрытию лагерей в связи с повышением стоимости путёвок и затрат на содержание лагерей, резкому сокращению числа детей, имеющих возможность провести каникулы в детских оздоровительных лагерях. **Всё это ведёт к нарушению конституционных прав ребёнка на отдых и оздоровление.**

В связи с вышеуказанным предлагаем:

**1. Внести в Земельный кодекс РФ (ст. 36) следующее дополнение:**

«Предоставить право безвозмездного пользования землёй организациям отдыха детей и их оздоровления независимо от организационно-правовых форм и форм собственности (загородных оздоровительных лагерей, специализированных (профильных) лагерей, оздоровительных центров, баз и комплексов, основная деятельность которых направлена на реализацию услуг по обеспечению отдыха детей и их оздоровления)».

**2. Внести в Налоговый кодекс РФ (ч. 2) следующее дополнение:**

«Освободить от налогообложения имущество предприятий и организаций, используемого (предназначенного) исключительно для отдыха и оздоровления детей и молодёжи до 18 лет.

В случае репрофилирования детских оздоровительных лагерей независимо от организационно-правовых форм и форм собственности использование земли и имущества определяется на основании законов РФ и законов субъектов России.

**Участники Всероссийского форума организаторов отдыха детей и молодёжи «Анапа-2005»**