



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 пищевыми 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 учреждений¹. 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.

¹ 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».