

ДЕТСКИЕ ВНЕШКОЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ, ЛЕТНИЕ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.4.4.969-00

Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, первым заместителем министра здравоохранения Российской Федерации Г.Г. Онищенко

1. Общие положения и область применения

1.1. Санитарно-эпидемиологические правила (далее — санитарные правила) определяют гигиенические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей, направленные на оздоровление детей и подростков в период каникул.

1.2. Санитарные правила распространяются на все (кроме палаточных) оздоровительные учреждения с дневным пребыванием детей и подростков, независимо от их подчинённости и форм собственности.

1.3. Оздоровительные учреждения с дневным пребыванием детей организуются для учеников I–IX классов образовательных учреждений всех видов собственности на время летних, осенних, зимних и весенних каникул. Вместимость оздоровительного учреждения — не более 250 человек.

Оздоровительные учреждения комплектуются из учеников одной или нескольких близлежащих школ, подразделяются на отряды (группы) не более 25 человек для учеников I–IV классов и не более 30 человек для учеников V–IX классов. Могут создаваться профильные учреждения юных техников, моряков, туристов, натуралистов, спортсменов и другие, объединяющие детей по интересам.

1.4. Оздоровительные учреждения с дневным пребыванием детей организуются на базе общеобразовательных учреждений, учреждений дополнительного образования детей, спортивных сооружений и других при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии их санитарным правилам.

Допускается организация оздоровительных учреждений с дневным пребыванием для детей в возрасте до 10 лет на базе временно не функционирующих дошкольных образовательных учреждений (ДОУ).

На базе оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей могут организовываться специализированные смены (группы) с соблюдением требований настоящих санитарных правил и по согласованию с территориальными центрами госсанэпиднадзора (далее — ЦГСЭН).

Оздоровительные учреждения с дневным пребыванием подразделяются на:

- учреждения с пребыванием детей до 14.30 дня и организацией двухразового питания;
- учреждения с пребыванием детей до 18.00 дня и трёхразовым питанием, а также дневным сном для детей до 10 лет.

Для оздоровления детей не используются учреждения:

- относящиеся по уровню санитарно-эпидемиологического благополучия к 3-й группе;
- расположенные в санитарно-защитной зоне промышленных организаций.

1.5. Продолжительность смены в оздоровительном учреждении определяется длительностью каникул и составляет в период летних каникул не менее 21 дня; осенью, зимой и весной не менее 7 дней.

Перерыв между сменами в летнее время для проведения генеральной уборки и санитарной обработки учреждения составляет не менее 2 дней.

1.6. Приёмка оздоровительного учреждения осуществляется комиссией за 3–5 дней до его открытия, в состав которой входят представители госсанэпиднадзора, с последующим оформлением акта.

1.7. Оздоровительное учреждение открывается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии его санитарным правилам перед началом каждой оздоровительной смены.

1.8. Руководитель оздоровительного учреждения должен немедленно информировать территориальный центр госсанэпиднадзора о случаях групповых инфекционных заболеваний, об аварийных ситуациях в работе систем водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования.

2. Требования к участку

2.1. Участок оздоровительного учреждения должен быть благоустроен, озеленён, иметь удобные подъездные пути и разделён на зоны (физкультурно-оздоровительную, административно-хозяйственную, для отдыха), с оборудованием площадок для отдыха, занятий спортом, игр детей.

На территории участка оздоровительного учреждения предусматриваются средства защиты от солнца.

2.2. Для оздоровления детей целесообразно использовать парки культуры и отдыха, зелёные массивы, спортивные сооружения, бассейны, естественные водоёмы.

2.3. Используемое спортивное и игровое оборудование должно быть безопасно, исправно, надёжно, устойчиво закреплено и соответствовать росту и возрасту детей.

3. Требования к зданию

3.1. Оздоровительное учреждение следует размещать не выше третьего этажа.

Набор помещений оздоровительного учреждения должен включать: игровые комнаты, помещения для занятий кружков, спальни для дневного отдыха детей, медицинский кабинет, спортивный зал, пищеблок, раздевалку для верхней одежды, кладовую спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, библиотеку, помещение санитарной комнаты, санузлы и умывальники.

В зависимости от климатических и географических условий необходимо предусмотреть помещение для сушки одежды и обуви.

Площади, оборудование и отделка помещений должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к детским оздоровительным учреждениям.

3.2. Дети размещаются в спальнях комнатах из расчёта не менее 3 м² на человека, но не более 15 человек в одном помещении. Спальные помещения для мальчиков и девочек устраиваются раздельными независимо от возраста.

3.3. Игровые (из расчёта не менее 1 м² на человека) и кружковые комнаты (из расчёта одно помещение площадью не менее 36 м² на 50 человек) располагаются в помещениях, площадь и конфигурация которых могут обеспечить правильную расстановку мебели, благоприятные условия для зрительной работы.

3.4. В кружковых помещениях должна быть полностью исключена возможность поражения детей электрическим током, химикатами, взрывчатыми и другими вредными и поражающими веществами.

В слесарных, столярных, скульптурных, художественных мастерских дети работают только в спецодежде.

3.5. Стены и полы помещений оздоровительных учреждений должны быть гладкими, допускающими их уборку влажным способом.

Покрытие полов игровых, кружковых, спальных, медицинских, спортивных помещений, коридора и других помещений для пребывания детей допускается дощатое, паркетное или из линолеума и других материалов, разрешённых к применению в установленном порядке.

Полы в помещениях пищеблока, душевых и санитарных узлах выстилают керамической или мозаичной шлифованной плиткой.

4. Требования к воздушно-тепловому режиму

4.1. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года. Сетки на окнах,

фрамугах в летнее время обязательны.

4.2. Окна помещений, кроме ориентированных на север, во избежание перегрева оборудуются солнцезащитными устройствами или шторами.

4.3. В игровых комнатах, помещениях кружков, спальнях следует соблюдать режим проветривания. Сквозное проветривание проводится в отсутствие детей, одностороннее — в присутствии детей. Длительность проветривания зависит от сезона года, температуры наружного воздуха и температуры внутри помещения.

Температура воздуха в спальнях, игровых, кружковых помещениях должна быть не ниже +18°C (при ленточном остеклении +20°C); в спортзале — не ниже +17°C.

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

4.4. Санузлы оборудуются канальной вытяжной вентиляцией с механическим побуждением.

5. Требования к естественному и искусственному освещению

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

5.2. Искусственное освещение должно обеспечивать следующие уровни освещённости в зависимости от назначения помещений:

- а) кружковые (игровые) комнаты;
- б) спальные комнаты;
- в) физкультурный зал;
- г) рекреации.

Освещённость (в лк)

	при люм. лампах	при лампах накаливания
а)	300	150
б)	75	30
в)	200	30
г)	150	75

Поверхность, к которой относятся нормы освещённости

- а) на рабочей поверхности стола
- б) на уровне 0,5 м от пола
- в) пол
- г) пол

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

При использовании в качестве источников света ламп накаливания наличие плафонов обязательно. В спальнях помещениях допускаются плафоны закрытого типа.

5.4. Светильники необходимо очищать перед началом работы оздоровительного учреждения. Дети и подростки к этой работе не привлекаются.

Неисправные люминесцентные лампы собираются и хранятся до сдачи в местах, недоступных детям.

6. Требования к санитарно-техническому оборудованию

6.1. Здание оздоровительного учреждения должно быть оборудовано водопроводом, горячим водоснабжением и канализацией.

При их отсутствии выбор источника водоснабжения и способы удаления нечистот и отходов согласуются с территориальным центром госсанэпиднадзора.

Предусматриваются резервные источники горячей воды на пищеблоке.

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

6.3. Здания оздоровительных учреждений должны быть оборудованы только системами центрального отопления и вентиляции. Печное и газовое отопление не используется.

6.4. В зависимости от метеоусловий в качестве нагревательных приборов могут приме-

няться радиаторы, трубчатые нагревательные элементы, встроенные в бетонные панели. Отопительные приборы нужно ограждать съёмными деревянными решётками, кроме выполненных из древесно-стружечных плит, а также других материалов, при нагревании которых вредные вещества могут выделяться в воздух помещения.

6.5. Перед обеденным залом оборудуются умывальник (с подводкой горячей и холодной воды) из расчёта 1 умывальник на 20 посадочных мест. Каждый умывальник обеспечивается мылом, электрополотенцами, или бумажными рулонами, или индивидуальными полотенцами.

6.6. Санитарная комната (для мытья ног перед сном) оборудуется скамейками, ёмкостью для тёплой воды, тазами, ковшиками, деревянными решётками.

6.7. Санитарные узлы организуются раздельными для мальчиков и девочек из расчёта 1 очко на 15–20 человек.

7. Требования к оборудованию помещений

7.1. Спальни оборудуют стационарными одноярусными кроватями или раскладушками с твёрдым покрытием.

При организации спальных помещений на базе ДОО (в соответствии с п.1.3 настоящего документа) допускается использование встроенных двухъярусных кроватей.

Стационарные двух- и трёхъярусные кровати не используются.

7.2. Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрац с намотасником, подушка, байковое или шерстяное одеяло) и не менее чем одним комплектом постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, 2 полотенца).

7.3. Смена постельного белья проводится по мере загрязнения, но не реже чем один раз в 7 дней. По согласованию с территориальными ЦГСЭН стирка постельного белья может осуществляться индивидуально родителями детей, находящихся в оздоровительном учреждении.

7.4. Гардеробные оборудуются вешалками или шкафами для верхней одежды детей и персонала.

7.5. Помещения для кружковой деятельности и игровые оборудуются столами и стульями с учётом видов деятельности в соответствии с ростом детей.

Табуретки, скамейки, лавки вместо стульев не используются.

7.6. Для просмотра телевизионных передач можно установить в игровой комнате телевизор с рядами стульев. Расстояние от экрана телевизора до первых рядов стульев должно быть не менее 2 метров.

8. Гигиенические требования к режиму дня

8.1. Режим дня в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием разрабатывается в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к режимам для детей различных возрастных групп и предусматривает максимальное их пребывание на свежем воздухе, проведение оздоровительных, физкультурных, культурных мероприятий, организацию экскурсий, походов, игр; регулярное трёхразовое питание (перерыв между приёмами пищи не более 3,5–4,0 часов) и послеобеденный (дневной) сон для детей до 10 лет (в соответствии с п.1.3 настоящего документа).

Режим дня разрабатывается с учётом состояния здоровья детей и корректируется в зависимости от сезона года.

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

Сбор детей, зарядка 8.30–9.00

Утренняя линейка 9.00–9.15

Завтрак 9.15–10.00

Работа по плану отрядов, общественно полезный труд, работа кружков и секций 10.00.–12.00

Оздоровительные процедуры 12.00–13.00

Свободное время 13.00–13.30

Обед 13.30–14.30

Уход домой (для ОЗ площадок) 14.30

Послеобденный (дневной) сон 14.30–15.30

Полдник 15.30–16.00

Культурно-массовые и спортивные мероприятия, работа кружков и секций 16.00–18.00

Вечерняя линейка, уход домой 18.00

8.3. Все кружковые, секционные, клубные, экскурсионные, игровые, коммуникативно-познавательные, физкультурно-оздоровительные и спортивные занятия по возможности проводят на воздухе, используя в ненастную погоду тенты, навесы, веранды.

8.4. Посещение одним ребёнком более 2 кружков (секций) разного профиля не рекомендуется. Если ребёнок занимается в двух кружках, желательно, чтобы это были кружки спортивного и неспортивного профилей. Кратность посещения занятий — не более 2 раз в неделю в одном кружке.

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

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

8.6. Оптимальная наполняемость групп при организации кружковой деятельности, секционной, клубной и т.п. работы — не более 15 человек, допустимая — 20 человек (за исключением хоровых, танцевальных, оркестровых и других).

8.7. После кружковой деятельности с ограниченной двигательной активностью (изобразительная деятельность, моделирование, шахматы, рукоделие и т.п.) необходимы активный отдых, физические упражнения, спортивные развлечения на воздухе.

8.8. Занятия с использованием компьютерной техники проводятся в соответствии с гигиеническими требованиями к видеодисплейным терминалам и персональным электронно-вычислительным машинам.

8.9. Суммарная продолжительность просмотра телепередач в день рекомендуется не более 1,5 часов для учеников I–IV классов и не более 2,5 часов для учеников V–IX классов.

8.10. Дети и подростки к уборке санитарных узлов, мест общего пользования (лестничных площадок, пролётов и коридоров), мытью окон, протирке светильников не привлекаются.

8.11. С учётом особенностей работы оздоровительного учреждения в режим дня могут быть внесены изменения по согласованию с территориальным центром госсанэпиднадзора.

9. Гигиенические требования к организации физического воспитания и оздоровительных мероприятий

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

9.2. Физкультурно-оздоровительная работа согласуется с медицинским работником и предусматривает следующие мероприятия:

- утренняя гимнастика;
- занятия физкультурой в кружках, секциях, обучение плаванию;
- общелагерные и отрядные прогулки, экскурсии и походы с играми на местности;
- занятия на тренажёрах.

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

9.4. На медицинские группы для занятий физкультурой дети распределяются медицинским работником. Детям основной медицинской группы разрешается участвовать во всех физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях без ограничения.

С детьми подготовительной медицинской группы физкультурно-оздоровительные мероприятия проводятся с учётом состояния здоровья и индивидуальной переносимости.

9.5. Для развития мышечных групп в практику физического воспитания в детских оздоровительных учреждениях необходимы тренажёры и тренажёрные устройства.

Рекомендуется использовать велотренажёры, гимнастические комплексы, переносные тренажёры и другое спортивное оборудование.

Помимо помещений тренажёры можно устанавливать на открытых игровых и спортивных площадках, зонах здоровья.

10. Требования к организации питания

10.1. Питание детей и подростков организуется на базе столовой, работающей на сырьё, столовой-догоготовочной или буфетной-раздаточной функционирующего учреждения, а также близлежащих объектов общественного питания при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии их санитарным правилам, с выделением отдельного зала, инвентаря и посуды для детей и определения графика приёма пищи.

10.2. Постоянный контроль за качеством поступающих продуктов, сроком их реализации и условиями хранения осуществляет медицинский работник или лицо, его заменяющее, прошедшее курс гигиенического обучения.

Периодический контроль осуществляется территориальным центром госсанэпиднадзора.

10.3. При организации питания детей следует руководствоваться примерным меню для загородных оздоровительных лагерей при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии его санитарным правилам.

При составлении меню не включаются одноимённые блюда и гарниры в течение одного дня; одноимённые блюда и гарниры в течение двух дней подряд. Меню-раскладка составляется с учётом норм питания.

10.4. На основании примерного меню можно разработать и согласовать другие варианты рационов питания применительно к конкретным условиям и с учётом наличия продуктов.

10.5. Для сохранения пищевой ценности продуктов и предупреждения пищевых отравлений надо соблюдать правильную технологию приготовления блюд.

10.6. Продукты закладываются по весу согласно меню-раскладке в присутствии медицинского работника. При изготовлении штучных блюд (котлеты, сырники, булочки, пирожки и т.д.) повар их взвешивает до термической обработки. Запеканка, омлет, рулет нарезаются в готовом виде по весу, указанному в меню-раскладке. Жидкие блюда раздаются по объёму, а гарнир по весу.

10.7. Третьи блюда С-витаминизируются ежедневно из расчёта:

для детей до 10 лет

20 мг в летний период

50 мг в весенне-зимний

для детей старше 10 лет

25 мг в летний период

50–70 мг в весенне-зимний

Витаминизировать компоты надо после их охлаждения до температуры +12 — +15°C перед реализацией.

Готовые блюда витаминизируются под контролем медицинского работника, что регистрируется в специальном журнале.

10.8. Выдаётся готовая пища только после снятия пробы медицинским работником. Качество блюд оценивается по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых приготавливается пища). В бракеражном журнале необходимо отмечать закладку основных продуктов, вкусовые качества, готовность блюда и разрешение на выдачу.

10.9. Ежедневно оставляется **суточная проба** готовой пищи. Отбираются и хранятся суточные пробы под контролем медицинского работника. Пробу следует отбирать в объёме порции в стерильную банку с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду) и хранить в специально отведённом в холодильнике месте при температуре от +2 до +6°C.

10.10. При наличии в оздоровительном учреждении столовой-догоготовочной или сырьевой столовой медработник должен вести бракеражный журнал скоропортящихся продуктов, в котором отмечается наименование поступившего продукта, его количество, номер накладной,

срок реализации по накладной и реальный срок реализации продукта, остаток и его реализация.

10.11. Для предупреждения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в питании детей:

а) не используются:

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

б) не изготавливаются:

- сырковая масса, творог;
- макароны с мясным фаршем («по-флотски»), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- кремы, кондитерские изделия с кремом;
- изделия во фритюре;

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

г) не принимается 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.

В зависимости от эпидемиологической ситуации по решению территориального центра госсанэпиднадзора перечень продуктов и готовых блюд, не используемых в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей, может быть расширен.

10.12. Сметана, йогурт и творог, выработанные молокоперерабатывающими организациями в мелкой фасовке, не требуют специальной термической обработки.

10.13. Мясные, рыбные консервы в масле и собственном соку могут использоваться в течение оздоровительной смены несколько раз (в том числе при отсутствии натурального мяса и рыбы) при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии их санитарным правилам.

10.14. Хранятся и реализуются пищевые продукты в соответствии с действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры и влажности.

10.15. Неочищенные отварные овощи могут храниться не более 6 часов при температуре +2 — +6°C, очищенные отварные овощи — не более 2 часов. Салаты заправляются непосредственно перед выдачей.

10.16. Хлеб хранят в лотках на стеллажах. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции, убирают в шкафу за 1 час перед каждой загрузкой хлеба с однопроцентным раствором столового уксуса.

10.17. Колода для рубки мяса изготавливается из твёрдых пород дерева, устанавливается на металлическую подставку, окрашивается снаружи масляной краской в 2 слоя. По окончании работы рабочую поверхность зачищают ножом и посыпают солью (ёмкость с солью для обработки колоды хранится в мясном цехе), боковую часть моют горячей водой. При появлении глубоких зарубов разрубочную поверхность спиливают.

10.18. Разделочные доски и ножи маркируют: С (сельдь), РС (рыба сырая), КС (куры сырые), МС (мясо сыре), ОС (овощи сырые), РВ (рыба варёная), ОВ (овощи варёные), МВ (мясо варёное), КВ (куры варёные), Х (хлеб), Г (гастрономия). Доски изготавливают из твёрдых пород дерева.

Необходимо иметь достаточный запас разделочных досок и ножей. Разделочные доски очищают ножом, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком и хранят поставленными на ребро непосредственно на рабочих местах либо в подвешенном состоянии.

10.19. Количество комплектов посуды должно быть не менее двух по числу детей в смену. Посуду в процессе приёма пищи не домывают.

Алюминиевая, дюралюминиевая посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Разрешается использовать столовую посуду из фаянса, фарфора, мельхиора, эмалированную, из нержавеющей стали.

Не используется посуда с трещинами и отбитыми краями, а также эмалированная посуда с повреждённой эмалью.

В походных условиях допускается использование пластмассовой посуды, разрешённой к применению в установленном порядке.

10.20. Обрабатывают посуду после каждого приёма пищи с использованием разрешённых в установленном порядке к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств.

Моют посуду по этапам: мытьё чайной посуды; мытьё столовой посуды; мытьё столовых приборов; мытьё кухонной посуды.

Для мытья посуды не используются: стиральный порошок, мочалки, губки. Допускается использование для этих целей металлических и пластмассовых ершей (щёток).

10.21. Металлические ерши для мытья посуды, ветошь для протирания столов кипятят 15 мин, или замачивают в 0,5-процентном осветлённом растворе хлорной извести, или замачивают 30 мин в 1-процентном растворе хлорамина, сушат и хранят в специально отведённом месте. Ветошь, моющие средства, дезсредства (применяются по эпидпоказаниям) хранят в промаркированных ёмкостях. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

10.22. Транспортируют пищевые продукты специальным автотранспортом, имеющим санитарный паспорт.

10.23. Содержание помещений пищеблока, его оборудование, производственный инвентарь, режим мытья посуды, а также хранение продуктов должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, включая кондитерские цеха и организации, вырабатывающие мягкое мороженое.

11. Требования к санитарному состоянию и содержанию оздоровительного учреждения

11.1. Территория оздоровительного учреждения содержится в чистоте; в летнее время поливается водой, в зимнее — очищается от снега и льда.

Оборудование участка (столы, скамейки, физкультурное оборудование) во избежание травматизма должно быть в исправном состоянии и надёжно закреплено.

Мусоросборники ежедневно очищают при заполнении не более 2/3 объёма.

11.2. Все помещения оздоровительного учреждения должны ежедневно убираться с применением моющих средств, с влажным протиранием подоконников, шкафов, столов и т.д. При уборке рекомендуется использовать пылесосы. Убирают помещения при открытых окнах и фрамугах в летний период и открытых форточках и фрамугах в другие сезоны.

11.3. Убирать помещения рекомендуется: спальные помещения — после дневного сна; обеденный зал — после каждого принятия пищи; физкультурный зал — после каждого занятия; остальные помещения — по мере необходимости и в конце дня.

11.4. В умывальных и санитарных узлах убирают по мере их загрязнения, но не реже 2 раз в день горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств. Унитазы обрабатывают квачами (щётками) с использованием препарата «Санитарный» или 2-процентного раствора соляной кислоты с последующим обильным промыванием их водой. Сидения на унитазах ежедневно промывают тёплым мыльным раствором.

Санузлы убирают специально выделенным инвентарём (тряпки, вёдра, щётки), который имеет сигнальную маркировку красного или оранжевого цвета и хранится отдельно от остального уборочного инвентаря в туалетной комнате в специальном шкафу.

11.5. Весь уборочный инвентарь после использования следует промывать горячей водой с моющими средствами.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведённых помещениях, недоступных для детей; дезсредства хранят в тёмном месте, в тёмной посуде с плотно закрывающейся крышкой.

11.6. Генеральная уборка всех помещений проводится перед началом и после окончания каждой смены.

11.7. Ремонтные работы в период функционирования оздоровительного учреждения не проводятся.

11.8. При проведении ремонтных работ в подготовительный период можно применять отделочные материалы (лаки, краски, мастики, линолеум, отделочные плитки и др. синтетические отделочные материалы), разрешённые в установленном порядке.

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

12.1. Все работники оздоровительных учреждений проходят предварительный при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры в соответствии с порядком, определённым федеральным органом исполнительной власти по здравоохранению.

12.2. К работе с детьми в оздоровительных учреждениях допускаются только сотрудники, привитые против дифтерии.

12.3. Работники оздоровительных учреждений проходят гигиеническую подготовку в установленном порядке.

12.4. Персонал оздоровительного учреждения должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной; коротко стричь ногти; после каждого посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

Медицинский персонал и работники пищеблока перед началом работы должны тщательно мыть руки с мылом, надевать спецодежду и убирать волосы под колпак.

Персонал пищеблока не должен во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, покрывать ногти лаком, принимать пищу, курить на рабочем месте.

Все работники пищеблоков ежедневно осматриваются медработником на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Работники с гнойничковыми заболеваниями кожи, а также больные от работы отстраняются. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

13. Основные мероприятия, проводимые медицинским персоналом в оздоровительном учреждении

13.1. Медицинские работники в оздоровительных учреждениях дневного пребывания проводят:

- предварительный осмотр детей при приёме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулёз);
- предварительный осмотр и проверка готовности к приёму детей помещений, мест занятий физкультурой и спортом;

- комплектуют медицинский кабинет лекарственными препаратами и медицинским оборудованием;
- проверяют медицинские документы сотрудников и детей оздоровительного лагеря (выписка из «Индивидуальной карты развития ребёнка» с указанием диагноза, медицинской группы для занятий физкультурой, результатов исследований на дифтерию);
- проводят медицинский осмотр детей в первый день работы оздоровительного учреждения (или накануне открытия) с целью выявления больных;
- систематически наблюдают за состоянием здоровья детей, особенно за детьми с отклонениями в состоянии здоровья;
- распределяют детей по медицинским группам для занятий физкультурой;
- информируют руководителя оздоровительного учреждения, воспитателей и физрука о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- ведут ежедневный амбулаторный приём: оказывают медицинскую помощь (при необходимости); выявляют заболевших детей; своевременно их изолируют, оказывают первую медицинскую помощь при несчастных случаях; транспортируют в стационар;
- немедленно сообщают в территориальные учреждения здравоохранения и госсан-эпиднадзора о случаях инфекционных заболеваний среди детей оздоровительного учреждения;
- контролируют организацию питания детей, качество поступающих продуктов, условия их хранения, соблюдение сроков реализации, технологию приготовления блюд, качество готовой пищи, санитарное состояние и содержание пищеблока, мытьё посуды, витаминизацию пищи, ежедневные осмотры персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания, отбор суточной пробы, выполнения норм питания;
- систематически контролируют санитарное состояние и содержание всех помещений и территории учреждения, соблюдение правил личной гигиены детьми и персоналом;
- контролируют санитарно-противоэпидемические мероприятия;
- работу по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми; организацию «Дней здоровья», игр, викторин на медицинскую тему;
- организацию физического воспитания, состояние и содержание мест занятий физкультурой, проведение мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья детей.

14. Требования к соблюдению санитарных правил

14.1. Руководитель оздоровительного учреждения обеспечивает выполнение настоящих санитарных правил.

14.2. Медицинский персонал оздоровительного учреждения осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарных правил.

14.3. Надзор за выполнением настоящих санитарных правил осуществляют территориальные центры госсанэпиднадзора.

14.4. За нарушение санитарного законодательства руководитель оздоровительного учреждения несёт ответственность в порядке, установленном Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99.

Приложения

Акт приёмки оздоровительного учреждения с дневным пребыванием от «___» _____ 200_г.

Организация (наименование, адрес) _____

Комиссия в составе: _____

произвела приёмку оздоровительного учреждения

1. Оздоровительное учреждение расположено (адрес) _____

2. Вместимость в смену _____
3. Количество смен _____
4. Спальные помещения располагаются в _____ количество мест в спальнях
комнатах _____ площадь в м² на одного ребёнка _____
5. Наличие и готовность к эксплуатации основных и вспомогательных помеще-
ний _____
6. Состояние и готовность к работе источников водоснабжения и канализа-
ции _____
7. Помещения медицинского назначения (состав, площадь, состояние готовно-
сти) _____ наличия медицинского оборудования — ап-
течка _____
8. Пищеблок. Число мест в обеденном зале _____ площадь на одно посадочное ме-
сто _____ обеспеченность мебелью _____ наличие подводки
горячей и холодной воды ко всем моечным ваннам, ракови-
нам _____ наличие электрокипятильника _____ обес-
печенность пищеблока инвентарём, оборудованием, посудой _____ наличие и ис-
правность холодильного и технологического оборудования _____ готовность пищеблока к
эксплуатации _____ условия хранения продуктов (скоропортящихся, сухих,
овощей) _____ готовность их к эксплуатации _____
9. Состояние территории оздоровительного учреждения _____
10. Сооружения для занятий физкультурой и спортом, их оборудование (перечень, количе-
ство, размеры, соответствие санитарным требованиям) _____
11. Наличие бассейна или водоёма, организация купания в соответствии с требованиями са-
нитарных правил _____
12. Наличие и состояние игрового оборудования _____
13. Обеспеченность жёстким инвентарём _____ мягким инвента-
рём _____ санитарной одеждой _____ наличие моющих и
дезинфицирующих средств _____
14. Укомплектованность штата (количество)
педагогов-воспитателей
инструкторов по физической культуре и плаванию
административно-хозяйственного и обслуживающего персонала
персонала пищеблока (повара, посудомойки, кухонные работники)
медицинского персонала (врач, мед. сестра)
15. Наличие договора о вывозе пищевых отходов, мусора (дата заключения, наименование
организации)
16. Заключение комиссии:

Подписи:

Примечание: акт составляется в трёх экземплярах: для ЦГСЭН в городе или районе, лагерной комиссии, руководителя оздоровительного учреждения.

Выход мясных, рыбных, овощных блюд при тепловой обработке (% от массы до тепловой обработки)

мясо (говядина) — варка — 62%;
тушение — 60%;
мелкие куски (азу, гуляш) — 63%;
котлеты, битки, шницели — жарение — 81%;
тефтели — жарение и тушение — 85%;
зразы рубленые — жарение — 85%;

рулет с яйцом — жарение — 88%;
куры — варка — 72%;
печень — тушение, жарение — 72%;
рыба: хек — отварной, жареный — 82%;
филе хека (с кожей без костей) жареное — 80%;
припущенное — 82%;
треска — отварная — 82%;
жареная — 80%;
филе трески (с кожей без костей) жареное — 80%;
припущенное — 82%;
сосиски — 97,5%;
колбаса — варёная — 97%;
картофель — варёный (очищенный) — 97%;
тушение — 69%;
молодой — 94%;
варёный, в кожуре с последующей очисткой — 57%;
морковь — пассированная — 68%;
варёная в кожуре с последующей очисткой — 75%;
варёная или припущенная дольками (мелкими кубиками) — 92%;
свёкла отварная с последующей очисткой — 73%;
капуста белокочанная — тушёная — 79%;
лук репчатый — пассированный для супа — 74%;
для соусов и вторых блюд — 50%;
кабачки — тушёные — 78%.

Нормы питания детей и подростков в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей (в граммах, на одного ребёнка до 10 лет и старше 10 лет в день)

Молочные продукты: молоко (375; 500);
творог полужирный (30; 40);
сметана (7,5; 10);
сыр (7,5; 10);
мясо, колбасные изделия (120; 160);
рыба (45; 60);
яйцо (1 шт.; 1 шт.);
хлеб ржаной (75; 100);
хлеб пшеничный (188; 250);
мука пшеничная (7,5; 10);
макаронные изделия, крупы, бобовые (56; 75);
сахар, кондитерские изделия (60; 80);
мука картофельная (6; 8);
дрожжи (1,5; 2);
масло сливочное (34; 45);
масло растительное (12; 15);
картофель (263; 350);
овощи, зелень (300; 400);
фрукты свежие (150; 200);
сухофрукты (12; 15);
чай (0,75; 1);
кофе, кофейный напиток (2; 2,5);
соль (6; 8);

специи (0,75; 1,0).

Примечание: в летний период нормы должны быть увеличены на 10–15%.

Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов (при температуре +2 — +6°С не более)

Мясные крупнокусковые полуфабрикаты — 48 ч;
Печень замороженная — 48 ч;
Печень охлаждённая — 24 ч;
Мясо птицы, кролика охлаждённое — 48 ч;
Мясо птицы, кролика замороженное — 72 ч;
Колбасы варёные высшего сорта — 72 ч;
Колбасы варёные первого сорта — 48 ч;
Сосиски, сардельки мясные высшего, первого и второго сорта — 48 ч;
Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин — 36 ч;
Кефир — 36 ч;
Простокваша — 24 ч;
Творог жирный, обезжиренный, диетический — 36 ч;
Сметана — 72 ч;
Сырково-творожные изделия — 36 ч. (при темп. 0 — +2 оС)
Сыры сливочные в коробочках из полистирола и др. полимерных материалов: сладкий и фруктовый — 48 ч,
острый, советский — 72 ч;
Масло сливочное брусочками — 6 ч;
Рыба всех наименований охлаждённая — 24 ч
(при темп. 0 — -2°С);
Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые — 48 ч. (при темп. 0 — -2°С);
Овощи отварные неочищенные — 6 ч.

Рекомендуемые учебный план и программа по гигиеническому обучению лиц, выезжающих в летние оздоровительные учреждения

1. Санитарно-гигиенические требования к территориям, помещениям и оборудованию летнего оздоровительного лагеря — 2 ч;
 2. Медицинское обслуживание детей в оздоровительных учреждениях общего и санаторного типа — 2 ч;
 3. Оказание первой медицинской помощи при некоторых состояниях, травмах и острых отравлениях, включая грибами, растениями, ягодами — 2 ч;
 4. Вопросы гигиены питания. Профилактика пищевых отравлений — 2 ч;
 5. Профилактика инфекционных и паразитарных заболеваний. Противоэпидемический режим. Состояние в данной административной территории инфекционной заболеваемости и краевой патологии — 2 ч;
 6. Гигиенические требования к режиму дня в оздоровительном лагере. Личная гигиена детей и подростков, личная гигиена обслуживающего персонала. Необходимость регулярного прохождения медицинских осмотров — 2 ч;
 7. Гигиенические основы физического, трудового воспитания и закаливания. Гигиена туристического похода и купания в оздоровительном лагере — 2 ч;
 8. Гигиеническое воспитание детей и формирование здорового образа жизни — 2 ч;
 9. Итоговый зачёт — 2 ч;
- ИТОГО — 18 ч.**

Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов

1. Говядина в полутушах и четвертинах охлаждённая (подвесом)
Сроки хранения и реализации при t: $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$; отн. влажн. не менее 85% — 16 суток
Наименование документа: ГОСТ 779-87
2. Говядина в полутушах и четвертинах подмороженная (в штабеле или подвесом)
Сроки хранения и реализации при t: $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$; отн. влажн. 90% — 20 суток
Наименование документа: ГОСТ 779-87
3. Рыба мороженая
Сроки хранения и реализации при t:
 -10 — $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ — 14 суток
 -4 — $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$ — 7 суток
Наименование документа: ГОСТ 779-87
4. Рыба глазированная
Сроки хранения и реализации при t:
 -10 — $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ — 21 сутки
 -4 — $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$ — 14 суток
Наименование документа: ГОСТ 779-87
5. Рыба всех наименований солёная (сельдь) в заливных бочках — слабая и среднесолёная
Сроки хранения и реализации при t:
 $+1$ — $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ — 10 суток
 $+4$ — $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$ — 7 суток
Наименование документа: ГОСТ 779-87
6. Рыба всех наименований солёная (сельдь) в сухотарных бочках и ящиках
Сроки хранения и реализации при t:
 -6 — $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ — 14 суток
 -3 — $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$ — 7 суток
 $+1$ — $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ — 3 суток
Наименование документа: ГОСТ 779-87
7. Консервы рыбные (для походов)
Сроки хранения и реализации при t: 0 — $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$ — 24 суток
Наименование документа: ГОСТ 779-87
8. Икра лососевых рыб бочковая или баночная
Сроки хранения и реализации при t:
 -4 — $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$ — 30 суток
 -2 — $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ — 14 суток
 $+1$ — $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ — 7 суток
 $+4$ — $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$ — 1 сутки
Наименование документа: ГОСТ 779-87
9. Икра осетровых рыб бочковая или баночная
Сроки хранения и реализации при t:
 -2 — $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ — 14 суток
 $+1$ — $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ — 7 суток
 $+4$ — $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$ — 1 сутки
Наименование документа: ГОСТ 779-87
10. Икра минтая солёная деликатесная
Сроки хранения и реализации при t: -2 — $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$ — не более 1 мес.
Наименование документа: ГОСТ 18173-72
11. Масло сливочное коровье
Сроки хранения и реализации при t: не выше $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$; относ. вл. — 80% — не более 10 суток со дня фасования в пергамент
Наименование документа: ГОСТ 37-87
12. Масло топлёное

Сроки хранения и реализации при t: 0 — +3 0С; отн. влажн. не более 80% — не более 3 мес. в стеклянной банке; — не более 12 мес. в металлической банке

Наименование документа: ГОСТ 37-87

13. Сыры

Сроки хранения и реализации при t: -4 — 0 0С; отн. влажн. 85–90% — не более 30 суток

Наименование документа: ГОСТ 7616-85

14. Молоко сгущённое стерилизованное в банках

Сроки хранения и реализации при t: 0 — +10 0С; отн. влажн. не выше 85% — не более 12 мес. со дня выработки

Наименование документа: ГОСТ 1923-78

15. Молоко цельное сгущённое с сахаром

Сроки хранения и реализации при t:

0 — +20 0С; отн. влажн. не выше 85% — не более 1 мес. со дня выработки

4 — +6 0С — 7 суток

Наименование документа: ГОСТ 2903-78

16. Яйцо диетическое

Сроки хранения и реализации при t: +4 — +6 0С — 7 суток

Перечень педикулоцидных средств, допущенных к применению

1. Биосим

Производитель: ТОО «Симплекс», Москва

Номер разрешающего документа (перечень отечественных и зарубежных дезинфекционных средств, разрешённых к применению на территории РФ): № 0016-93 от 20.12.93

2. Педизол

Производитель: ПО «Химпром», Волгоград

Номер разрешающего документа: № 0016-93 от 20.12.93

3. ППП

Производитель: ПКФ «Смена», Ростов-на-Дону

Номер разрешающего документа: № 0016-93 от 20.12.93

4. Санам

Производитель: НП АО «Технолог», Москва

Номер разрешающего документа: № 0016-93 от 20.12.93

5. Чуб Чик

Производитель: НПФ «Комфарм», Санкт-Петербург

Номер разрешающего документа: № 0016-93 от 20.12.93

6. Бин

Производитель: НП «Хитон», Казань

Номер разрешающего документа: № 0012-93 от 09.07.93

7. Веда

Производитель: АО ЗПЦ «Дезинфекционист», Москва

Номер разрешающего документа: № 0012-93 от 09.07.93

8. Векурин

Производитель: ПО Химкомбинат «Россия», Каменск-Шахтинский, Ростовская обл.

Номер разрешающего документа: № 0012-93 от 09.07.93

9. Витар

Производитель: АО «Витар», Тюмень

Номер разрешающего документа: № 0012-93 от 09.07.93

10. Гринцинд-У

Производитель: МГП «КОНПО», Оболонск, Московская обл.

Номер разрешающего документа: № 0012-93 от 09.07.93

11. Инсектокрем
Производитель: ОКБ РТ НПО «Химавтоматика», Новомосковск, Тульская обл.
Номер разрешающего документа: № 0012-93 от 09.07.93
12. Талла
Производитель: Завод бытовой химии «Химпром», Волгоград
Номер разрешающего документа: № 0012-93 от 09.07.93
13. Авирон
Производитель: НПП «Виртан», Москва
Номер разрешающего документа: № 0012-93 от 09.07.93
14. Инсекто-Еста
Производитель: завод «Реактив», Львов
Номер разрешающего документа: № 0013-93 от 29.07.93
15. Флороцид
Номер разрешающего документа: № 0013-93 от 29.07.93
16. Лонцид
Производитель: АО «Достер», Москва
Номер разрешающего документа: № 0001-92 от 17.02.93
17. Перфолон
Производитель: НПП Института органической химии, Москва
Номер разрешающего документа: № 0006-92 от 17.07.92
18. Сана
Номер разрешающего документа: № 0006-92 от 17.07.92
19. Стагифор
Производитель: Центр госсанэпиднадзора, Республика Адыгея, Майкоп
Номер разрешающего документа: № 0010-93 от 18.02.93
20. Нитилон
Производитель: ПО «Химкомбинат», Каменск-Шахтинский, Ростовская обл.
Номер разрешающего документа: № 0004-92 от 13.07.92

Примерный набор медикаментов и перевязочного материала из расчёта на 100 детей в одну смену

Бинты стерильные и нестерильные — 50 шт.;

Пакеты индивидуальные — 10 шт.;

Салфетки стерильные 10х16 — 10 уп.;

Марля — 10 тм;

Вата белая бытовая — 750 г;

Бумага компрессная — 10 листов;

Лейкопластырь (2 см, 5 см) — 4 катушки;

Спиртовой раствор йода 5-процентный — 10 мл;

Раствор перекиси водорода 3-процентный — 300 мл;

Марганцовокислый калий (кристаллы) — 10 г;

Сода двууглекислая (столовая) — 100 мл;

Метиленовый синий 1-процентный раствор на спирту — 100 мл;

Валериановые капли — 25 мл;

Кордиамин капли — 20 мл;

Зубные капли «Дента» — 20 мл;

Спирт-ректификат — 150 мл;

Нашатырный спирт — 100 мл;

Борный спирт 3-процентный — 50 мл;

Кофеин 10-процентный (1,0 в ампулах) — 5 амп.;

Кордиамин 1,0 в ампулах — 3 амп.;
Адреналин гидрохлорид 0,1-процентный (1,0 в ампулах) — 5 амп.;
Строфантин 0,05-процентный (1,0 в ампулах) — 2 амп.;
Корглюкон 0,06-процентный (1,0 в ампулах) — 2 амп.;
Преднизолон 30 мг в ампулах — 2 амп.;
Кальций хлорид 10-процентный в ампулах — 5 амп.;
Пипольфен 2,5-процентный (1,0 в ампулах) — 3 амп.;
Димедрол 1-процентный (1,0 в ампулах) — 5 амп.;
Анальгин 50-процентный (1,0 в ампулах) — 5 амп.;
Эуфиллин 24-процентный (1,0 в ампулах) — 5 амп.;
Магnezия серно-кислая 25-процентный (5,0 в ампулах) — 10 амп.;
Эфедрин 5-процентный (1,0 в ампулах) — 3 амп.;
Анальгин 0,5 в таблетках — 50 таб.;
Парацетамол 0,2 в таблетках — 5 упак.;
Димедрол 0,05 в таблетках — 30 упак.;
Таблетки от кашля — 2 упак.;
Валидол в таблетках — 10 таб.;
Мазь тетрациклиновая 10,0 глазная — 2 упак.;
Вазелин борный 25,0 — 2 упак.;
Ингалипт — 2 фл.;
Сульфадиметаксин 0,5 в таблетках — 30 таб.;
Этазол 0,5 в таблетках — 30 таб.;
Левомецетин 0,25 в таблетках — 20 таб.;
Эритромицин 100000 ЕД в таблетках — 20 таб.;
Пенициллин 300000 ЕД для инъекций — 10 фл.;
Ампициллин 250000 ЕД для инъекций — 8 фл.;
Новокаин 0,5–0,25-процентный (5 мл в ампулах) — 20 амп.;
Магния сульфат в порошке — 100 г;
Масло вазелиновое — 100 мл;
Мазь Вишневского — 50 г;
Раствор риваноля 1:1000 — 500 мл;
Горчичники — 50 шт.;
Кексавит в таблетках — 100 шт.;
Аскорутин 0,05 в таблетках — 100 шт.;
Дистиллированная вода — 5 амп.;
Физиологический раствор — 5 амп.

Примерный набор медикаментов для оказания неотложной помощи

Адреналин гидрохлорид 1-процентный раствор в ампулах по 1 мл;
Димедрол 1-процентный раствор в ампулах по 1 мл;
Димедрол в таблетках 0,03 и 0,05;
Дипразин 2,5-процентный раствор в ампулах по 1 мл;
Супрастин 2-процентный раствор в ампулах по 1 мл;
Кальция хлорид 10-процентный раствор в ампулах по 10 мл;
Кордиамин в ампулах по 1 мл;
Эуфиллин 2,4-процентный раствор в ампулах по 1 мл;
Натрия хлорид — изотонический раствор для инъекций;
Анальгин 50-процентный раствор по 1 мл;
Атропина сульфат 0,1-процентный раствор в ампулах по 1 мл;
Кофеин-бензонат натрия 10-процентный раствор в ампулах по 1 мл;
Глюкоза 40-процентный раствор в ампулах по 1 мл;

Мезатон 1-процентный раствор в ампулах по 1 мл;
Новокаиамид 10-процентный раствор в ампулах по 5 мл;
Строфантин К 0,05-процентный раствор в ампулах по 1 мл;
Раствор аммиака 10-процентный;
Настойка валерианы;
Новокаин 2-процентный раствор в ампулах по 1 мл;
Эфедрин гидрохлорид 5-процентный раствор по 1 мл;
Теофедрин в таблетках;
Изадрин 0,5-процентный раствор во флаконе по 25 мл;
Дипразин в таблетках по 0,025;
Преднизолон 3-процентный раствор в ампулах по 1 мл и в таблетках по 0,05;
Супрастин в таблетках по 0,025.

Список дезинфицирующих средств, разрешённых к применению

1. Пероксигидрат фторида калия ПФК

Область применения: для текущей, заключительной и профилактической дезинфекции

Способ применения: обеззараживание поверхностей помещений, мебели, белья, посуды, санитарно-технического оборудования, уборочного инвентаря и т.д. проводят путём протирания, погружения и замачивания

2. Электрохимически активированные растворы натрия хлорида, получаемые в установке СТЭЛ-МТ-2

Лиолит

Область применения: для проведения профилактической, текущей и заключительной дезинфекции

Способ применения: дезинфекция посуды, игрушек, белья проводится с использованием методов погружения и замачивания в растворе

Католит

Область применения: для предстерилизационной очистки изделий медицинского назначения

3. Гипохлорид натрия, вырабатываемый на электрохимической установке ЭФФЕКТ

Область применения: обеззараживание объектов при проведении текущей профилактической и заключительной дезинфекций

Способ применения: дезинфекцию раствором гипохлорида проводят с использованием методов погружения (посуда, игрушки, изделия медицинского назначения, предметы ухода за больными), замачивания (бельё, уборочный инвентарь) и протирания поверхности помещений, мебели, санитарно-технического оборудования

4. Электрохимически активные растворы натрия хлорида, получаемые в установке СТЕЛ-ТОЛК-120-01

Лиолит

Область применения: применяют для обеззараживания при проведении профилактической, текущей и заключительной дезинфекций

Способ применения: дезинфекцию проводят с использованием методов протирания, погружения и замачивания

Католит

Область применения: для предстерилизационной очистки изделий медицинского назначения

5. Электрохимически активированные р-р натрия хлорида нейтральный анолит, получаемый в установке СТЭЛ-4Н-60-01

Область применения: для обеззараживания объектов при проведении профилактической, текущей и заключительной дезинфекций

Способ применения: дезинфекцию проводят с использованием методов протирания,

погружения и замачивания

6. Белор

Область применения: для дезинфекции санитарно-технического оборудования и белья

Способ применения: обеззараживание санитарно-технического оборудования (ванна, раковина, унитаз) проводят путём протирания с помощью щётки или ветоши, смоченной раствором средства. Бельё погружают в закрытую ёмкость с раствором средства

7. Амфолан Д

Область применения: для дезинфекции посуды, белья, поверхностей помещений, санитарно-технического оборудования

Способ применения: для дезинфекции помещений рабочим раствором производят влажную обработку. Посуду и бельё полностью погружают в раствор средства. Рабочим раствором средства моют ванну, раковину, унитаз, затем средство смывают водой