

# **САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ ДЕТСКИХ ТУРИСТИЧЕСКИХ ЛАГЕРЕЙ ПАЛАТОЧНОГО ТИПА В ПЕРИОД ЛЕТНИХ КАНИКУЛ**

В 2010 году вступили в силу новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для детских туристических лагерей палаточного типа. В них прописаны требования к устройству, содержанию и организации работы таких лагерей. Где можно размещать палаточные лагеря? Как организовать досуг детей? Как должно быть организовано питание и какие санитарно-эпидемиологические требования необходимо соблюдать при приготовлении пищи? На эти и другие вопросы вы найдёте ответы в Постановлении Главного государственного санитарного врача РФ (№29 от 26.04.2010 г.).

## **Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.2605-10**

### **II. Требования к территории и размещению палаточного лагеря**

2.1. Размещение туристского лагеря не допускается на территории, эндемичной по антропоозоонозным инфекциям, рекультивированных полигонах токсичных промышленных и твёрдых бытовых отходов, в санитарно-защитных зонах, на территориях радиоактивного загрязнения и мест захоронения радиоактивных отходов. Предпочтительными являются территории для размещения

с гамма-фоном, не превышающим 0,3 мкГр/ч или плотности потока радона с поверхности грунта не более 80 мБк/(м<sup>2</sup>×с).  
2.2. Туристические лагеря следует располагать на расстоянии не менее 500 м от населённых пунктов, не ближе 100 м от линий электропередач, автомагистралей, железнодорожных путей и не менее чем на 500 м выше по течению водоёмов относительно источников загрязнения. Через территорию туристических лагерей не должны проходить магистральные инженерные коммуникации (водоснабжение, канализация, теплоснабжение, электроснабжение).

2.3. Для расположения туристического лагеря и мест стоянок по маршруту передвижения должна быть выбрана сухая, незаболоченная, незатопаемая тальми, дождевыми и паводковыми водами территория. Для лучшего стока дождевых вод и быстрого просушивания территории лагеря целесообразно выбирать участок с ровным рельефом и одним склоном для стока ливневых вод. Туристский лагерь должен быть расположен вблизи источника водообеспечения. При отсутствии источника питьевого водоснабжения во время похода может использоваться привозная питьевая вода или питьевая вода промышленного производства, расфасованная в ёмкости (бутилированная).

2.4. Территория туристического лагеря должна быть обозначена по периметру хорошо заметными знаками (флажки, ленты и прочее).

2.5. На территории туристского лагеря или его временной стоянки выделяются зоны: жилая; приготовления и приёма пищи, хранения продуктов питания; санитарно-бытовая; административно-хозяйственная; физкультурно-оздоровительная (для неподвижных туристских лагерей).

2.6. Перед открытием неподвижного туристического лагеря и в местах стоянок передвижных туристических лагерей проводится генеральная уборка территории, скашивание травы, уборка сухостоя и валежника, очистка от колючих кустарников и зелёных насаждений с ядовитыми плодами, акарицидная обработка территории, мероприятия по борьбе с грызунами.

2.7. В неподвижном лагере предусматривают место для сбора и хранения мусора на расстоянии не ближе 25 м от жилой зоны

и зоны пищеблока, оборудованное закрывающимися контейнерами.

### III. Требования к водоснабжению

3.1. Туристический лагерь должен быть обеспечен водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду. В качестве источника могут быть использованы существующие источники централизованного водоснабжения населённых мест, источники нецентрализованного водоснабжения (артскважины, каптажи, колодцы, родники и другие источники), а также питьевая вода, доставляемая специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.2. Дезинфекция ёмкостей для доставки и хранения питьевой воды проводится препаратами, разрешёнными к применению в установленном порядке в соответствии с инструкцией производителя.

3.3. Во время передвижения детей по маршруту, походах, экскурсиях используют охлаждённую кипячёную воду. Для организации питьевого режима может быть использована питьевая вода, расфасованная в ёмкости (бутилированная негазированная вода), на которую должны быть документы, подтверждающие её качество и безопасность. Количество питьевой воды рекомендуется принимать из расчёта не менее 2 литров на 1 человека в сутки.

3.4. Для питья, мытья овощей и фруктов, которые в дальнейшем не будут подвергаться термической обработке, используют бутилированную или кипячёную воду (кипячение в течение 5–10 мин. от момента закипания). Кипячёную воду хранят на кухне и меняют не реже 1 раза в 12 часов.

3.5. В неподвижном туристическом лагере необходимо предусмотреть условия для подогрева воды с целью обеспечения горячей водой пищеблока и санитарно-бытовой зоны.

### IV. Требования к организации жилой зоны

4.1. В жилой зоне размещаются: жилые палатки, место для складирования снаряжения коллективного пользования, место для сушки одежды и обуви, палатка для размещения медпункта (в неподвижном лагере).

4.2. Палатки размещают на сухом возвышенном месте на площадках с травяным покрытием или с утрамбованным грунтом. Вокруг палаток предусматривается устройство канавок с уклоном (от палатки) для стока дождевых вод.

4.3. Тип палаток (одно-, двух- и трёхслойные) применяется в зависимости от природно-климатических особенностей местности. Палатки должны быть прочными, непромокаемыми (наружная палатка-тент), ветроустойчивыми, обеспечивать теплоизоляционные свойства, иметь открывающиеся клапаны-окна для проветривания, защиту от проникновения кровососущих насекомых (защитная сетка на окнах и двери, застёжка типа «молния»). Могут использоваться кемпинговые палатки. Все палатки должны иметь плотно закрывающийся вход. В палатке должно предусматриваться место для хранения обуви. Дно внутренней палатки должно быть из водонепроницаемой ткани, пол приподнят с помощью дощатого настила или выполнен тепло- и влагоизоляционными материалами.

4.4. Туристские палатки следует использовать в соответствии с инструкцией по эксплуатации.



Количество спальных мест в палатке определяется её вместимостью, указанной в инструкции по применению. Каждый отдыхающий должен иметь индивидуальное спальное место.

Палатки для мальчиков и девочек должны быть отдельными.

4.5. В неподвижных туристских лагерях, кроме туристских палаток, могут быть оборудованы военные палатки (модули) с открывающимися засечтатыми клапанами-окнами, площадью не менее 3 м<sup>2</sup> на одного проживающего. Такие палатки оборудуются кроватями или раскладушками. Смена постельного белья — не реже 1 раза в 7 дней.

Запас постельного белья должен обеспечивать кратность смены постельного белья. Из постельных принадлежностей на 1 спальное место должны быть матрац, одеяло, подушка.

Грязное бельё в палатках складывают в специальные мешки (матерчатые, клеёнчатые), которые доставляют в прачечную. Мешки для грязного белья не должны находиться в жилых палатках.

4.6. Для организации сна используют спальные мешки с индивидуальными воротниками из хлопчатобумажной ткани и специальные туристские коврики.

Спальные мешки должны хорошо сохранять тепло и быстро сушиться. Спальные мешки комплектуются съёмными вкладышами.

4.7. При оборудовании палаток кроватями или раскладушками их устанавливают на деревянные настилы высотой не менее 0,2 м от поверхности земли.

4.8. Место для сушки обуви и одежды должно быть оборудовано навесом (тентом).

4.9. Медицинский пункт размещают в палатке площадью не менее 4 м<sup>2</sup>. Для изоляции заболевших детей устанавливается отдельная палатка на 2–3 места, использование которой для проживания детьми и персоналом не допускается.

4.10. В конце каждой смены все постельные принадлежности (матрац, одеяло, подушка) и спальные мешки с вкладышами подлежат камерной дезинфекции в целях профилактики педикулёза и инфекционных заболеваний. Палатки подлежат обработке с моющими и дезинфицирующими средствами.

## V. Требования к организации физкультурно-спортивной зоны

5.1. Физкультурно-спортивная зона в неподвижном туристском лагере должна быть инсолируемой, с выделением площадок для проведения подвижных игр. Покрытие площадок может быть травяное, твёрдое грунтовое или иметь специальные покрытия, разрешённые для применения в установленном порядке. Футбольное поле должно иметь травяное покрытие.

5.2. Купание детей в открытых водоёмах осуществляется в специально отведённых местах.

На берегу оборудуются защитные устройства от солнца.

Использование открытых водных объектов для купания детей допускается только при наличии документа, подтверждающего его соответствие санитарным правилам, предъявляющим гигиенические требования к охране поверхностных вод и (или) предъявляющим санитарно-эпидемиологические

требования к охране прибрежных вод морей от загрязнения в местах водопользования населения, выданного органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

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

5.4. Территория берега водоёма, предназначенная для отдыха и купания, должна быть очищена от мусора и камней, удалена от мест сброса сточных вод, водопоя скота и других источников загрязнения на расстояние не менее 500 м.

## VI. Требования к организации административно-хозяйственной зоны

6.1. В административно-хозяйственной зоне предусматривают: палатки администрации лагеря; зону для приготовления и приёма пищи, хранения продуктов питания.

6.2. Устройство зоны для приготовления и приёма пищи (далее — пищеблок) определяется формой организации питания: привозное, на костре, с использованием полевой кухни.

6.3. На территории пищеблока размещают кухню для приготовления пищи, моечную для мытья столовой и кухонной посуды, столовую для приёма пищи, кладовую (продовольственная палатка) для хранения запасов пищевых продуктов. Кухня располагается в отдельной палатке, имеющей естественную вентиляцию. Окна и вход должны быть закрыты мелкой сеткой. Рядом с входом в кухню оборудуется умывальник для мытья рук персонала пищеблока.

Моечная должна располагаться рядом с кухней. Допускается устройство моечной на кухне с выделением отдельной рабочей зоны. Кухня и столовая могут быть объединены, или расстояние между ними не должно превышать 20 метров.

В неподвижных туристских лагерях для приёма пищи используются столы, скамейки (стулья), оборудованные навесом, или специально оборудованная палатка. Кладовая (продовольственная палатка) должна располагаться рядом с кухней. Кладовая должна быть оборудована подтоварниками и стеллажами, приподнятыми над полом не менее чем на 0,15 м и на расстоянии от стены не менее чем 0,2 м. Обеспечивается хранение продуктов в ёмкостях с крышками, исключающих возможность проникновения влаги, грызунов, животных и насекомых.

6.4. Дизельные установки, при их наличии в туристическом лагере, должны располагаться не ближе 25 м от жилой зоны.

### VII. Требования к организации санитарно-бытовой зоны

7.1. Санитарно-бытовая зона включает в себя умывальники, место для мытья ног, для стирки белья, для сушки одежды, туалеты, место сбора мусора. Рекомендуется оборудовать душевые.

7.2. Умывальники следует располагать вблизи жилой зоны под навесом на утрамбованной площадке из расчёта 1 умывальник на 6–7 человек.

Сточные воды отводятся по канаве в специальную яму, объём которой принимается из расчёта 5 литров на 1 человека. Мыльные воды должны проходить через мылоуловитель (ящик с решётчатым дном, наполненный соломой, стружками).

7.3. Для помывки детей должна использоваться баня ближайшего населённого пункта или заранее выбранная по маршруту передвижения. Помывка проводится 1 раз в 7 дней.

Дополнительно может быть оборудован душ с подогревом воды солнечными лучами.

7.4. Постирочная для индивидуальной стирки белья и одежды детьми устраивается с противоположной стороны умывальника с оборудованием скамейки для установки тазов. Сток осуществляется через канаву в ту же яму, что и от умывальников.

7.5. Туалеты в неподвижных туристских лагерях располагаются на расстоянии не менее 25 метров от жилой зоны и кухни и не менее 50 метров от места купания, из расчёта 1 очко (размером не более 0,2 м x 0,3 м) на 10 человек отдельно для мальчиков и для девочек. Не допускается устройство туалетов без крыши (навеса). Возле туалетов оборудуются рукомойники.

Туалеты выгребного типа организуют с надземной частью и водонепроницаемым выгребом и располагают ниже всех зон лагеря. Глубина выгреба от поверхности земли рассчитывается в зависимости от уровня стояния грунтовых вод, но не менее 1 метра. Не допускается заполнение выгреба более 2/3 объёма.

В туристских лагерях оптимальным является использование биотуалетов.

7.6. В передвижном туристском лагере (при длительности стоянки более 1 суток) для сбора и обезвреживания нечистот оборудуются туалеты кратковременного пользования (ровики из расчёта 1 ровик шириной 0,3 м, глубиной 0,5–0,8 м и длиной 1 м на 10 человек; допускается устраивать ро-

вики параллельно на расстоянии 1–2 м). После каждого пользования ровиком нечистоты подвергаются дезинфекции и сразу присыпаются землей. Туалеты кратковременного пользования не должны располагаться ниже водоёмов и не ближе 200 м от них, на расстоянии не менее 30 м от жилой зоны, зоны приготовления и приёма пищи и источников водообеспечения.

7.7. Дорожки к туалетам в передвижном туристическом лагере должны быть хорошо утрамбованы, ровные, без впадин и ям, освещены.

Должно быть предусмотрено естественное и искусственное освещение туалетов.

7.8. В передвижном туристическом лагере место для личной гигиены девушек оборудуется в женском туалете. Оборудуется подставками (полками) для предметов личной гигиены и ёмкостями с тёплой водой.

### VIII. Режим дня и организация досуга детей

8.1. Распорядок дня туристского лагеря должен предусматривать: продолжительность сна не менее 8,5–9,0 часа, 4–5-разовое питание; проведение утренней зарядки, спортивных и культурно-массовых мероприятий; гигиенических, оздоровительных и закаляющих (водные, воздушные) процедур, отдых и свободное время, работы по благоустройству лагеря.

8.2. В туристском лагере должны использоваться различные формы физкультурно-оздоровительной работы: утренняя зарядка, занятия физкультурой, обучение плаванию, туристские походы, прогулки, экскурсии, спортивные соревнования и праздники.

При проведении спортивно-оздоровительных мероприятий возможно использование имеющихся



вблизи места дислокации лагеря спортивных сооружений.

8.3. Физкультурно-оздоровительная работа организуется с учётом возраста, физической подготовленности и здоровья детей.

Медицинским работником (или ответственным лицом) на основании справок о состоянии здоровья проводится распределение детей на медицинские группы для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях. Детям основной медицинской группы разрешается участвовать во всех спортивных мероприятиях без ограничения.

Для детей, отнесённых по состоянию здоровья к подготовительной медицинской группе, физическая нагрузка нормируется с учётом состояния здоровья, врачебных рекомендаций и уровня физической подготовленности.

8.4. Утренняя гимнастика проводится ежедневно на открытом воздухе, за исключением дождливой погоды.

8.5. Купание проводится в первую половину дня, в жаркие дни допускается повторное купание во второй половине дня. Начинать купание рекомендуется в солнечные и безветренные дни при температуре воздуха не ниже 23 °С и температуре воды не ниже 20 °С. Продолжительность купания в первые дни 2–5 минут, с постепенным увеличением до 10–15 минут. Не разрешается купание сразу после еды. Одновременно купаться может не более 10 детей под наблюдением 2 взрослых (один находится в водоёме, второй наблюдает с берега).

Воздушные ванны начинают при температуре воздуха не ниже 18 °С. Продолжительность первых

процедур 15–20 минут. Приём воздушных ванн рекомендуется сочетать с ходьбой, подвижными играми, физическими упражнениями, общественно полезным трудом.

Солнечные ванны назначают детям после приёма воздушных ванн. Их проводят в первой половине дня до 11 часов или после 16 часов на пляже, площадках, защищённых от ветра, спустя час-полтора после еды при температуре воздуха 25 °С. Солнечные ванны следует начинать с 5 мин., постепенно увеличивая процедуру до 30–50 мин. Не допускается приём солнечных ванн без головных уборов.

8.6. В режим дня передвижного палаточного лагеря рекомендуется включать однодневные прогулки и пешеходные экскурсии протяжённостью 5–10 км в зависимости от возраста. Через каждые 35–40 мин. ходьбы необходимо устраивать на 10 мин. остановку для отдыха. Маршрут должен пролегать в основном по затенённой местности.

8.7. Передвижение детей при пешеходном походе по маршруту должно быть равномерным со скоростью не более 5 км/ч. В зависимости от рельефа местности и погодных условий скорость передвижения может быть уменьшена.

Для подготовленных детей, занимающихся в туристических объединениях, длительность передвижения по маршруту должна быть не более 15 км в день для детей 12–15 лет и 20 км — для детей 16–17 лет.

Для неподготовленных детей, впервые участвующих в походах, рекомендуется длитель-

ность пешеходных переходов организовывать не более чем на 3–4 дня и протяжённостью не более 25–30 км за весь переход. В первый день рекомендуется ограничить до 3–5 км для детей 12–15 лет и до 5–7 км для детей 16–17 лет. Первый привал может быть организован через 10–15 минут после начала передвижения (для подгонки ремней рюкзаков и др.), затем через каждые 40 мин. длительностью не менее 15 мин. Во время малых привалов проводится самоконтроль частоты сердечных сокращений по окончании движения и затем через 3–4 мин. большой привал длительностью 2–3 часа организуется на обед и отдых. Приём пищи заканчивается не позднее чем за 30 мин. до начала передвижения.

8.8. Перед началом передвижения все участники должны пройти медицинский осмотр и получить разрешение медицинского работника (или ответственного лица).

Медицинский работник за 1–2 дня до отправки в поход подписывает маршрутный лист.

8.9. Масса личного снаряжения для неподготовленных детей не должна превышать: для учащихся 12 лет — 2,5 кг, 13–14 лет — 3,0–3,5 кг, 15–17 лет — 4,0–4,5 кг.

Масса рюкзака без снаряжения не должна превышать 1 кг.

Рекомендуемая масса рюкзака со снаряжением для подготовленных детей, в зависимости от пола и возраста, не должна превышать: для учащихся 12 лет — 4 кг; мальчиков 13–14 лет — 5 кг, девочек 13–14 лет — 4 кг; мальчиков

- 15 лет — 6 кг; девочек
- 15 лет — 5 кг; мальчиков
- 16 лет — 8 кг; девочек
- 16 лет — 5 кг; мальчиков
- 17 лет — 9 кг; девочек
- 17 лет — 5 кг.

Личное (индивидуальное) снаряжение детей и снаряжение коллективного пользования формируются в соответствии с рекомендуемым перечнем.

### IX. Требования при организации питания

9.1. Для организации питания детей и подростков туристического лагеря могут быть использованы следующие формы питания:

- а) питание туристического лагеря в близлежащей (или по маршруту передвижения) организации общественного питания;
- б) привозное горячее питание;
- в) приготовление пищи на костре;
- г) использование полевой кухни.

9.2. При организации питания детей туристического лагеря в организации общественного питания должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и настоящим санитарным правилам.

9.3. Доставка пищевых продуктов в туристический лагерь осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки различных пищевых продуктов при

условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

При доставке готовой пищи используются термоконтейнеры, разрешённые к применению для контакта с пищевыми продуктами. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изо-термической таре (термосах) в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи.

Время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не должно превышать 2 часов.

9.4. Полевые кухни оборудуются под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли. Оборудуются разделочными столами, разделочными досками и поварскими ножами с соответствующей маркировкой.

9.5. Во время стоянок лагеря возможно приготовление пищи на костре.

9.6. В неподвижных туристических лагерях кухню оборудуют разделочными столами, не менее 2-х для раздельной обработки сырых и готовых продуктов. Столы должны быть с гигиеническим покрытием и маркировкой для обработки сырой и готовой продукции. Допускается покрытие столов клеёнкой (она должна заменяться при нарушении её целостности и по мере износа).

В оборудование кухни также входят:

- а) разделочные доски и ножи с соответствующей маркировкой: «СМ» — сырое мясо, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — варёное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — варёные овощи, «Х» — хлеб, «Гастрономия», «КС» — куры сырые,

«Зелень», «Сельдь». Разделочные доски должны быть изготовлены из дерева, использование досок из пластмассы и прессованной фанеры не допускается.

б) баки, бачки, вёдра (котлы), кастрюли, столовые приборы и другие предметы кухонного оборудования;

в) фартуки, халаты, косынки не менее чем в двух комплектах для всего поварского состава и дежурных по кухне;

г) баки и вёдра с крышками для сбора пищевых отходов.

Для хранения скоропортящихся продуктов должны быть предусмотрены условия для их хранения при температуре не выше 6°С.

Сточные воды отводятся от кухни и моечных в специальную яму. Сточные воды должны проходить через фильтр (ящик с решётчатым дном, наполненный соломой, стружками).

9.7. В качестве столовой посуды и столовых приборов (металлической, эмалированной, фаянсовой и другой) возможно использование одноразовой посуды, разрешённой к применению для контакта с пищевыми продуктами.

Не допускается повторное использование одноразовой посуды.

9.8. В неподвижных туристических лагерях количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно полностью обеспечивать одномоментную посадку отдыхающих детей и персонала без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приёма пищи.

Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие, которое легко моется, устойчиво к воздействию высокой температуры и дезинфицирующих средств. Уборку столовой проводят после каждого приёма пищи. Столы



моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированные ёмкости.

9.10. В неподвижном туристском лагере при приготовлении пищи обязательно наличие квалифицированных поваров или должностных лиц, ответственных за питание.

9.11. В неподвижном туристическом лагере должны быть обеспечены условия для раздельного мытья кухонной и столовой посуды: выделяют место для мытья кухонной посуды (котлов, кастрюль, инвентаря) и место для мытья столовой посуды; столы для сбора грязной и чистой посуды; стеллажи для сушилки и хранения посуды.

Для мытья столовой и чайной посуды, столовых приборов используются промаркированные ёмкости в количестве не менее 3-х; для мытья кухонной посуды и разделочного инвентаря выделяют отдельную промаркированную ёмкость.

Для мытья посуды применяют разрешённые моющие средства в соответствии с инструкциями по их применению.

Чайная посуда, столовые приборы промываются горячей водой (45°C) с применением моющих средств в 1-й ёмкости, ополаскиваются горячей водой (65°C) во 2-й ёмкости. Столовые приборы после мытья ошпаривают.

Столовая посуда обрабатывается в следующем порядке:

- а) механическое удаление остатков пищи;
- б) мытьё в 1-й ёмкости в воде с температурой не ниже 45°C с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией;
- в) мытьё во 2-й ёмкости в воде

с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в 1-й ёмкости;

- г) ополаскивание посуды в 3-й ёмкости горячей водой с температурой не ниже 65°C.

Рекомендуется смену воды в каждой ёмкости проводить после мытья и ополаскивания 20 единиц посуды.

После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются.

Разделочные доски и ножи после их мытья необходимо ошпарить кипятком, просушить и хранить на стеллажах.

Чистая посуда и столовые приборы хранятся на полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей. Столовые приборы хранятся ручками вверх, хранение их россыпью не допускается.

Ветошь, щётки для мытья посуды после использования кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением моющих средств или замачивают в дезинфицирующем растворе, разрешённом к применению, затем прополаскивают, сушат и хранят в специально промаркированной ёмкости.

В передвижном туристическом лагере при отсутствии горячей воды используют разрешённые моющие средства, предназначенные для мытья столовой посуды в холодной воде, в соответствии с инструкцией изготовителя.

9.12. В туристическом лагере организуется 4–5-разовое питание с интервалами между приёмами пищи не более 4–4,5 часов. Не менее 3-х приёмов пищи должны быть с горячими блюдами (завтрак, обед, ужин); два приёма пищи (полдник, второй ужин или

второй завтрак) могут включать соки, чай, фрукты и кондитерские изделия.

Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностей в пищевых веществах (таблица 1 Приложения 4) и рекомендуемого набора продуктов, в зависимости от возраста детей (таблица 2 Приложения 4).

9.13. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное 10-дневное меню, в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение 5 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладка, содержащие количественные данные о рецептуре блюд.

При организации питания детей в туристических лагерях (передвижных и неподвижных) с преобладанием консервированных пищевых продуктов продолжительность смены не должна превышать 7 дней.

9.14. Примерное меню для туристического лагеря разрабатывается организацией, организующей питание, и утверждается начальником туристического лагеря либо учредителем туристического лагеря.

9.15. В примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (таблица 1 Приложения 6), их пищевой и энергетической ценности (Приложение 4).

9.16. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых

блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

9.17. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (таблица 2 Приложения 6 настоящих санитарных правил).

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающие безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.

9.18. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2–3 дня.

9.19. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приёмам пищи. Распределение калорийности по приёмам пищи в процентном отношении от суточного рациона должно составлять: завтрак — 20–25%, второй завтрак — 10%; обед — 30–35%, полдник — 10%, ужин — 25–30%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах  $\pm 5\%$ , при условии, что средний процент пищевой ценности за оздоровительную смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приёму пищи.

9.20. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ — белков, жиров и углеводов — должно составлять 1:1:4.

9.21. Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому примерному меню. В исключительных случаях, при отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу, — белкам, жирам, углеводам (пищевой ценности), в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (Приложение 7 настоящих санитарных правил), что должно быть подтверждено необходимыми расчётами.

9.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда, указанные в Приложении 8 настоящих санитарных правил.

9.23. При организации питания в передвижных туристических лагерях необходимо руководствоваться перечнем продуктов Приложения 9 настоящих санитарных правил. Мясные и рыбные консервы можно использовать только для приготовления горячей пищи.

9.24. Пищевые продукты и продовольственное сырьё, используемые в питании, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и иметь документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Сопроводительную документацию необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Качество пищевых продуктов и продовольственного сырья проверяется медицинским работником

или ответственным за питание с занесением информации в журнал бракеража сырой продукции (таблица 1 Приложения 10).

Не допускаются к приёму пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшими сроками реализации, с признаками порчи.

9.25. Продукты следует хранить в таре производителя. При хранении продуктов должны строго соблюдаться сроки годности, условия хранения, правила товарного соседства. Сырые продукты следует хранить отдельно от готовых блюд.

9.26. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, морковь, свёклу) допускается использовать только после термической обработки.

9.27. Консервированные продукты (мясные и рыбные консервы, концентрированное и сгущённое молоко и др.) должны использоваться для приготовления горячих блюд непосредственно после вскрытия банки.

9.28. В неподвижном туристическом лагере от каждой партии приготовленных блюд оставляются суточные пробы, которые хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведённом в холодильном оборудовании месте при температуре 2–6 °С. Отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или повар) в специально выделенные, прокипяченные и промаркированные стеклянные ёмкости с плотно закрывающимися крышками.

9.29. Дети могут быть допущены к мытью своей посуды.

9.30. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы медицинским работником (ответственным лицом).



Оценку качества блюд проводят по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых готовится пища). Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой продукции установленной формы (таблица 2 Приложения 10).

9.31. Пищу готовят на каждый приём и реализуют не позднее 1-го часа с момента её приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

9.32. При приготовлении блюд необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, предъявляемые санитарными правилами к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

9.33. Контроль выполнения норм питания осуществляется медицинским работником или ответственным работником ежедневно.

**Приложение 8  
к СанПиН 2.4.4.2605-10**

**Продукты и блюда, которые не допускается использовать в питании детей в детских туристических лагерях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений):**

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- остатки пищи от предыдущего приёма и пищу, приготовленную накануне;

- плодоовощную продукцию с признаками порчи и гнили;
- мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыбу, не прошедшие ветеринарный контроль;
- консервы из мяса свинины; консервы мясные, выработанные в соответствии с ТУ;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- мясо диких животных, отловленную рыбу;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, сухофрукты и другие продукты, загрязнённые различными примесями или заражённые амбарными вредителями;
- пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;
- творог, сметану, не прошедшие термическую обработку;
- простоквашу — «самоквас»;
- грибы и продукты, из них приготовленные (кулинарные изделия);
- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- блюда, изготовленные из сырых мяса, рыбы, не прошедших тепловую обработку;
- запеканки (мясные, рыбные, творожные, крупяные);
- жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
- блины, оладьи;
- изделия из рубленого мяса и рыбы, приготовленные в условиях туристического лагеря;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, чёрный) и другие острые (жгучие) приправы;
- острые соусы, кетчупы, майонез, маринованные овощи и фрукты, в том числе в виде салатов;
- кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические, напитки, алкоголь;
- кулинарные жиры, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;
- ядро абрикосовой косточки, арахис;
- молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);
- заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
- холодные напитки и морсы без термической обработки, из плодово-ягодного сырья;
- окрошки и холодные супы;
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;
- паштеты, за исключением консервированных промышленным способом;
- блинчики с мясом и творогом;
- не допускается переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и другие) из потребительской тары в ёмкости (их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы перед раздачей пищи). **НО**