

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
26.06.2015 № 83

Санитарные нормы и правила
«Требования к санаторно-
курортным организациям для детей,
взрослых и детей»

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования (далее – требования) к земельному участку и территории, зданиям и сооружениям, санитарно-техническому благоустройству, естественному и искусственному освещению, оборудованию помещений, санитарному содержанию территории и помещений, режиму дня, условиям для организации питания, приему и хранению пищевых продуктов, организации питания и медицинскому обслуживанию детей в следующих видах санаторно-курортных организаций:

санаториях для детей, взрослых и детей;

детских реабилитационно-оздоровительных центрах (далее – ДРОЦ*);

реабилитационных центрах (отделениях) для детей, взрослых и детей, в том числе пострадавших от катастрофы на Чернобыльской АЭС, других радиационных аварий (далее – ДРЦ).

2. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

3. Направление детей в санаторно-курортные организации, в том числе детей со взрослыми, осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

Прием детей в санатории осуществляется по предоставлению выписки из медицинских документов, в ДРОЦ и ДРЦ – по предоставлению выписки из медицинских документов или медицинской справки о состоянии здоровья, выданных организациями здравоохранения по форме, установленной постановлением Министерства здравоохранения

*Для целей настоящих Санитарных норм и правил под ДРОЦ понимаются также другие санаторно-курортные организации, принимающие организованные группы детей, пострадавших от катастрофы на Чернобыльской АЭС и других техногенных катастроф.

Республики Беларусь от 9 июля 2010 г. № 92 «Об установлении форм «Медицинская справка о состоянии здоровья», «Выписка из медицинских документов» и утверждении Инструкции о порядке их заполнения» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., № 209, 8/22699).

4. В санатории принимаются дети в возрасте от 3 лет до достижения 18 лет, в том числе со взрослыми.

В ДРОЦ принимаются дети группами учреждений дошкольного образования (в возрасте от 3 до 6 лет) и классами учреждений общего среднего образования (в возрасте от 6 до достижения 18 лет).

В ДРЦ принимаются дети в возрасте от 3 лет до достижения 18 лет, в том числе со взрослыми, или классами учреждений общего среднего образования.

5. В санаториях и ДРЦ дети комплектуются по отделениям численностью не более 30 детей.

В случае приема детей в ДРЦ классами учреждений общего среднего образования, дети комплектуются группами в возрасте от 7 до 10 лет – не более 30, от 11 и до достижения 18 лет – не более 25.

В ДРОЦ дети комплектуются по группам (отрядам или другим объединениям) общей численностью детей в возрасте от 3 до 6 лет – не более 20, от 7 до 10 лет – не более 30, от 11 и до достижения 18 лет – не более 25.

6. Длительность пребывания детей в санаторно-курортной организации устанавливается в соответствии с постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 декабря 2014 г. № 99 «Об определении сроков санаторно-курортного лечения и оздоровления населения» (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 23.12.2014, № 8/29394).

Перерыв между заездами детей в санаторно-курортные организации должен быть не менее 48 часов для проведения генеральной уборки и санитарной обработки помещений.

7. Работники, занятые организацией питания, образовательным процессом, непосредственным обслуживанием детей в санаторно-курортных организациях, должны проходить обязательные медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

8. Отдельные категории работников санаторно-курортных организаций должны проходить в органах и учреждениях, осуществляющих государственный санитарный надзор (далее – госсаннадзор), гигиеническое обучение и воспитание перед поступлением на работу и в дальнейшем с периодичностью:

один раз в год – работники объектов общественного питания (далее – пищеблок);

один раз в два года – воспитатели, работники плавательных бассейнов (уборщики помещений, подготовители бассейнов, операторы хлораторных установок, медицинские сестры);

один раз в три года – работники водопроводных сооружений и канализационного хозяйства (слесари-сантехники).

9. Госсаннадзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

10. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ЗЕМЕЛЬНОМУ УЧАСТКУ И ТЕРРИТОРИИ САНАТОРНО-КУРОРТНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

11. Выбор места размещения земельного участка для строительства санаторно-курортной организации проводится в соответствии с:

Указом Президента Республики Беларусь от 27 декабря 2007 г. № 667 «Об изъятии и предоставлении земельных участков» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2008 г., № 6, 1/9264);

санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к проектированию, строительству, капитальному ремонту, реконструкции, благоустройству объектов строительства, вводу объектов в эксплуатацию и проведению строительных работ.

Акт выбора места размещения земельного участка для строительства санаторно-курортной организации оформляется согласно постановлению Государственного комитета по имуществу Республики Беларусь от 8 февраля 2008 г. № 11 «Об утверждении формы акта выбора места размещения земельного участка» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2008 г., № 57, 8/18191).

12. Земельные участки санаторно-курортных организаций должны размещаться:

вблизи лесных массивов и водоемов, в зеленой зоне на окраинах городов, сельских населенных пунктов;

вдали и с учетом розы ветров с наветренной стороны от источников шума и других физических факторов, загрязнения атмосферного воздуха химическими и биологическими факторами;

выше по течению водоемов относительно источников его загрязнения.

Земельные участки должны иметь ровную поверхность с уклонами, обеспечивающими отвод поверхностных вод.

13. Размещение вновь открываемых санаторно-курортных организаций в лесной зоне ограничивается на территории с плотностью загрязнения почвы цезием-137 более 2 Ки/км².

14. Санитарные разрывы от границ земельного участка санаторно-курортной организации до промышленных, сельскохозяйственных, коммунальных и других предприятий, канализационных очистных сооружений, автомобильных дорог и автостоянок, железнодорожных путей, аэропортов, воздушных линий электропередач, сооружений и учреждений коммунального хозяйства и складов, жилой застройки, садоводческих товариществ определяются в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к организации санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду.

15. Площадь озеленения территории санаторно-курортной организации должна составлять не менее 60 %.

При размещении санаторно-курортной организации в парковой или лесной зоне площадь озеленения может быть сокращена до 40 %.

Кустарники высаживаются не ближе 5 м, деревья – не ближе 10 м от зданий.

Посадка колючих кустарников, деревьев и кустарников с ядовитыми плодами на территории санаторно-курортной организации запрещается.

16. Территория санаторно-курортной организации должна быть благоустроена, ограждена (высота ограждения – не менее 1,6 м), иметь искусственное освещение уровнем не менее 20 люкс на поверхности земли.

17. На территории санаторно-курортной организации предусматривается участок застройки с выделением жилой, физкультурно-оздоровительной, коммунально-хозяйственной зон.

Жилая зона включает жилые здания (помещения) и здания (помещения) для организации образовательного процесса, питания, медицинского, культурно-массового, административного назначения.

В физкультурно-оздоровительной зоне предусматриваются физкультурно-оздоровительные площадки, физкультурно-спортивные сооружения, игровые площадки.

18. Физкультурно-оздоровительные площадки санаторно-курортных организаций не должны размещаться со стороны окон жилых и учебных помещений.

Физкультурно-оздоровительные площадки для игр с мячом размещают на расстоянии не менее 10 м от окон других помещений зданий или отделяют от окон защитной полосой зеленых насаждений.

19. При оборудовании физкультурно-оздоровительных площадок, физкультурно-спортивных сооружений в санаторно-курортных организациях должны быть соблюдены:

требования настоящих Санитарных норм и правил;

требования Пособия к строительным нормам и правилам «Проектирование спортивных и физкультурно-оздоровительных зданий, сооружений и помещений» П2-2000 к СНиП 2.08.02-89, утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 24 ноября 2000 г. № 531, в части, касающейся гигиенических требований (площади закрытых спортивных сооружений, материалы, используемые для изготовления спортивных сооружений и покрытий физкультурно-спортивных площадок).

Физкультурно-спортивное и игровое оборудование, спортивный инвентарь по конструкции, размерам, применяемым материалам должны соответствовать требованиям технических нормативных правовых актов, возрастным особенностям детей, быть водостойкими и хорошо поддаваться очистке.

20. Игровые площадки санаторно-курортных организаций для детей дошкольного и младшего школьного возраста оборудуются закрывающимися песочницами, тентовыми навесами, горками, качелями, лесенками, а для детей старшего школьного возраста – беседками, столами для настольных игр, чтения.

Игровые площадки для детей, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, должны располагаться в непосредственной близости от выходов из группы жилых помещений.

Игровые площадки засеваются травой или должны иметь специальное покрытие для игровых площадок.

21. Коммунально-хозяйственная зона территории санаторно-курортной организации должна размещаться с учетом розы ветров с подветренной стороны по отношению к жилой зоне, иметь отдельный от основного въезд.

В коммунально-хозяйственной зоне размещаются мусоросборники (окрашенные металлические или пластмассовые) с плотно закрывающимися крышками, которые должны устанавливаться на водонепроницаемой огражденной с трех сторон площадке на расстоянии не менее 25 м от окон зданий санаторно-курортной организации и входа в пищеблок.

22. На территории санаторно-курортной организации (на аллеях, дорожках, у входов в здания) устанавливаются урны, расстояние между которыми предусматривается не более 40 метров.

23. Зоны рекреации водных объектов должны соответствовать:

санитарным нормам и правилам, устанавливающим гигиенические требования к охране поверхностных вод от загрязнения;

санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам, устанавливающим гигиенические требования к содержанию и эксплуатации водных объектов при использовании их в рекреационных целях;

гигиеническим требованиям к зонам рекреации водных объектов согласно приложению 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И СООРУЖЕНИЯМ САНАТОРНО-КУРОРТНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

24. Устройство и оборудование вновь строящихся, реконструируемых санаторно-курортных организаций, в том числе модернизируемых, после капитального ремонта, должны соответствовать требованиям:

24.1. настоящих Санитарных норм и правил;

24.2. следующих технических нормативных правовых актов в строительстве в части, касающейся гигиенических требований (планировка зданий, выделение групп помещений в соответствии с назначением, их размещение и взаимосвязь, площади помещений, нормы искусственного и естественного освещения помещений, используемые виды электросветильников):

строительным нормам и правилам СНиП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения»;

технического кодекса установившейся практики «Состав и площади помещений общеобразовательных школ, учебно-педагогических комплексов, детских садов-школ», утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 8 декабря 2004 г. № 294 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве»;

технического кодекса установившейся практики «Здания и помещения детских реабилитационно-оздоровительных центров. Правила проектирования» (ТКП 45-3.02-58-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 20 декабря 2007 г. № 416 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве»;

технического кодекса установившейся практики «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве»;

технического кодекса установившейся практики «Здания и помещения лечебно-профилактических организаций. Общие требования по проектированию» (ТКП 45-3.02-173-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 3 мая 2010 г. № 141 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве»;

24.3. других технических нормативных правовых актов в строительстве в части касающейся гигиенических требований, других санитарных норм и правил.

Состав помещений зданий, кроме обязательных согласно требованиям настоящих Санитарных норм и правил и технических нормативных правовых актов в строительстве, может быть дополнен в каждом конкретном случае в соответствии с заданием на проектирование.

25. Проектная документация на реконструкцию и капитальный ремонт санаторно-курортных организаций, при которых осуществляются расширение или увеличение мощности, на установление размеров санитарно-защитных зон, а также санаторно-курортные услуги, которые могут представлять потенциальную опасность для жизни и здоровья детей (условия для лечения, оздоровления, проживания детей, организация питания детей, в том числе разработка примерных двухнедельных рационов питания), подлежат государственной санитарно-гигиенической экспертизе в уполномоченных органах и учреждениях, осуществляющих госсаннадзор.

Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза проводится по заявлениям организаций и индивидуальных предпринимателей в порядке, установленном подпунктом 3.6.2 пункта 3.6, пунктами 10.25, 10.32 единого перечня административных процедур, осуществляемых государственными органами и иными организациями в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 17 февраля 2012 г. № 156 «Об утверждении единого перечня административных процедур, осуществляемых государственными органами и иными организациями в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, внесении дополнения в постановление Совета Министров Республики Беларусь от 14 февраля 2009 г. № 193 и признании утратившими силу некоторых постановлений Совета Министров

Республики Беларусь» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2012 г., № 35, 5/35330) (далее – единый перечень административных процедур).

26. В целях приемки в эксплуатацию санаторно-курортных организаций (строительство, капитальный ремонт, реконструкция) органы и учреждения, осуществляющие госсаннадзор, выдают заключения о соответствии принимаемых в эксплуатацию санаторно-курортных организаций (отдельных зданий и сооружений) требованиям настоящих Санитарных норм и правил.

Приемка в эксплуатацию и функционирование санаторно-курортных организаций не допускается без положительного заключения органов и учреждений, осуществляющих госсаннадзор, выдаваемого в порядке, установленном постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 6 июня 2011 г. № 716 «Об утверждении Положения о порядке приемки в эксплуатацию объектов строительства» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2011 г., № 66, 5/33914), и в соответствии с пунктом 3.23 единого перечня административных процедур.

27. Максимальная вместимость санаторно-курортных организаций – не более 500 мест. Оптимальная вместимость санаториев – 250 мест, ДРОЦ и ДРЦ – 300 мест.

28. Здания санаторно-курортных организаций проектируются, как правило, не выше двух этажей. Здания могут быть трехэтажными при выполнении противопожарных требований.

29. Помещения в санаторно-курортных организациях в соответствии с их функциональным назначением планировочно выделяются в отдельные группы:

приемно-вестибюльные (вестибюль, помещения приема и первичного осмотра детей, санитарный пропускник);

медицинского назначения;

для проживания (жилые, игровые, санитарно-бытовые помещения, помещения для работников);

учебные (классы, рекреации, санитарные блоки);

культурно-массового назначения (актовый зал, кинозал, помещения детского творчества и другое);

общественного питания (обеденный зал, производственные и складские помещения);

физкультурно-оздоровительного назначения (плавательный бассейн, физкультурный, тренажерный залы и другие);

административные.

Отдельные группы помещений должны быть взаимосвязаны между собой и соответствующими зонами территории.

Оптимальным является размещение групп помещений (приемно-вестибюльных, жилых, учебных, культурно-массового, физкультурно-оздоровительного и медицинского назначения, питания) в отдельных зданиях, соединенных отапливаемыми переходами.

30. В санаторно-курортных организациях помещения с пребыванием детей должны размещаться в надземных этажах зданий, при этом:

высота помещений от пола до потолка должна быть не менее 3 м;

помещения для проживания и учебные помещения, помещения медицинского назначения размещают отдельно от помещений, являющихся источниками шума, повышенной влажности воздуха (пищеблок, помещения физкультурно-оздоровительного назначения и другие);

помещения для проживания, предназначенные для детей со взрослыми, размещают в отдельных зданиях или в отдельных частях здания;

при совместной организации санаторно-курортного лечения и оздоровления взрослых и детей помещения для детей размещают отдельно от помещений для взрослых (в отдельных зданиях или на отдельных этажах с отдельным входом).

31. В санаторно-курортных организациях группа приемно-вестибюльных помещений должна иметь планировочную связь с медицинским изолятором.

Санитарный пропускник в группе приемно-вестибюльных помещений должен предусматривать движение в одном направлении.

32. Окна жилых помещений в санаторно-курортных организациях должны быть ориентированы на юг, юго-восток, восток; допускается ориентация не более 10 % жилых помещений на север, северо-восток, северо-запад, запад, юго-запад.

33. Размещение жилых помещений в жилых зданиях санаторно-курортных организаций может быть коридорно-секционное или блочное (квартирного типа), или по принципу групповых ячеек учреждений дошкольного образования:

33.1. в санаториях дети со взрослыми должны размещаться в жилых помещениях на два - три места с санитарным узлом;

33.2. в ДРОЦ оптимально размещение детей дошкольного возраста по принципу групповых ячеек учреждений дошкольного образования согласно санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования для учреждений дошкольного образования:

состав и площади помещений, санитарно-техническое оборудование помещений для проживания групп детей дошкольного возраста должны соответствовать приложению 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

одну дошкольную группу размещают на базе двух групповых ячеек. При этом должны предусматриваться отдельные санитарные узлы для каждой групповой ячейки;

для детей дошкольного возраста с 5 лет должны предусматриваться отдельные туалеты для мальчиков и девочек;

33.3. в санаториях (отделениях) для взрослых и детей, в ДРОЦ для проживания групп детей дошкольного возраста кроме помещений, указанных в приложении 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам, должно предусматриваться помещение буфетной с установкой моечной ванны, холодильника, электрокипятильника;

33.4. буфетная может предусматриваться на две жилые секции (отделения), расположенные на одном этаже;

33.5. пост медицинской сестры и процедурный кабинет предусматриваются:

в санаториях – из расчета один на четыре жилые секции (отделения) в одном здании;

в ДРОЦ и ДРЦ – из расчета один на жилое здание;

33.6. в санаторно-курортных организациях жилые помещения для размещения групп детей школьного возраста объединяются в жилые секции численностью не более 30 детей, при этом:

на одном этаже здания может размещаться не более двух жилых секций;

жилые секции должны быть непроходными;

состав и площади помещений, санитарно-техническое оборудование помещений жилой секции для детей школьного возраста в санаторно-курортных организациях должны соответствовать приложению 3 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

условное соотношение мальчиков и девочек в жилых секциях (отделениях) принимается 1:1;

в жилых помещениях дети размещаются одной возрастной группы или близкие по возрасту;

33.7. при отсутствии в санитарных узлах жилых секций (отделений) душевых оборудуются душевые общего для санаторно-курортной организации пользования.

34. При размещении в санаторно-курортных организациях детей-инвалидов, передвигающихся на креслах-колясках, должны выполняться следующие требования:

в зданиях предусматривается специальная система горизонтальных и вертикальных коммуникаций, в том числе при использовании помещений выше первого этажа должен предусматриваться пассажирский лифт;

должны быть предусмотрены специальные устройства для передвижения (пандусы, разноуровневые перила);

размеры жилых помещений, дверных проемов, санитарных узлов, открытых пространств должны быть увеличены;

площадь жилых помещений должна быть не менее 6 м² на одного ребенка;

внутри жилой секции (отделения), кроме помещений общего назначения согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам, должны дополнительно предусматриваться помещения для приема пищи, помещение буфетной, учебное помещение, которое может совмещаться с помещением дневного пребывания (игровая).

35. В санитарных узлах санаторно-курортных организаций унитазы устанавливаются для детей в возрасте от 3 до 10 лет в закрывающихся без запора полукабинах, для детей в возрасте от 11 до достижения 18 лет – в закрывающихся полукабинах, для взрослых – в закрывающихся кабинах.

Входы в туалеты и душевые предусматриваются через умывальную.

Помещения для работников должны предусматривать наличие санитарного узла.

36. Помещения для сушки одежды и обуви в санаторно-курортных организациях оборудуются теплонагревательными приборами (теплоноситель – горячая вода) и размещаются в шкафах-купе с доступом из гардеробной или коридора. Конструкция шкафов-купе должна обеспечить размещение на специальных полках обуви и на крючках – одежды.

37. Устройство учебных помещений в санаторно-курортных организациях должно соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования для учреждений общего среднего образования.

38. Устройство и содержание физкультурно-оздоровительных помещений санаторно-курортных организаций должно соответствовать:

настоящим Санитарным нормам и правилам;

санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к устройству и эксплуатации физкультурно-спортивных сооружений;

санитарным нормам и правилам, устанавливающим гигиенические требования к устройству, оборудованию и эксплуатации плавательных бассейнов и аквапарков.

39. Устройство, оборудование и содержание пищеблока санаторно-курортных организаций должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к объектам общественного питания, если это не противоречит настоящим Санитарным нормам и правилам.

Производственные помещения пищеблока санаторно-курортных организаций должны предусматривать возможность обработки продовольственного сырья.

Оптимальная ориентация горячего цеха пищеблока – на север.

Пищеблок должен иметь отдельный выход на территорию коммунально-хозяйственной зоны.

При размещении помещений пищеблока в двух уровнях для вертикальной транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктов предусматриваются грузовые подъемники.

40. Обеденные залы в строящихся и реконструируемых санаторно-курортных организациях предусматриваются из расчета организации питания детей в одну смену. В функционирующих санаторно-курортных организациях допускается организация питания детей в две смены.

В санаториях для взрослых и детей и ДРЦ, а также для детей, находящихся в санаторно-курортных организациях на диетическом питании (далее, если не установлено иное, – лечебное питание), выделяются отдельные обеденные залы или отдельные обеденные столы.

В обеденных залах (при входах в обеденный зал) предусматриваются умывальники из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест. Умывальники должны быть обеспечены жидким мылом с дозатором, электрополотенцами или бумажными полотенцами.

В буфетных должны быть созданы условия для мытья и сушки посуды, хранения тележек для доставки готовой пищи.

41. Количество мест в актовом зале санаторно-курортных организаций предусматривается из расчета 50 - 100 % от общего числа детей.

42. Состав и оборудование помещений медицинского назначения в санаторно-курортных организациях должны обеспечивать условия для:

приема и оказания медицинской помощи детям и взрослым;

предоставления диагностических и лечебно-реабилитационных услуг (процедур) в соответствии с профилем санаторно-курортной организации;

лечения острых заболеваний детей (медицинский изолятор).

Устройство, оборудование и содержание помещений медицинского назначения должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к организациям здравоохранения, оказанию медицинских услуг, в том числе по косметологии, а также к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий по профилактике инфекционных заболеваний в организациях здравоохранения.

43. Количество коек в палатах медицинского изолятора должно быть из расчета не менее 2 % от общей вместимости санаторно-курортной организации.

Медицинский изолятор должен размещаться на первом этаже с отдельным выходом на территорию и включать следующие помещения:

- полубоксированную палату;
- палаты (одно-, двух-, трехместные) для детей с неинфекционными заболеваниями;
- пост дежурной медицинской сестры (смежно с палатами и полубоксированной палатой);
- санитарный узел;
- буфетную;
- помещения для медицинских работников.

44. В санаторно-курортных организациях необходимо предусматривать помещения прачечной, помещения для ремонта обуви, парикмахерскую, обеспечить возможность получения и отправления корреспонденции, телефонной связи. Допускается предусмотреть организацию бытового обслуживания в близлежащих организациях.

45. Планировка помещений прачечной должна исключать встречные потоки грязного и чистого белья и предусматривать:

- помещение для сортировки белья с местом хранения моющих средств и средств дезинфекции;
- кладовую грязного белья;
- постирочную;
- сушильно-гладильную;
- кладовую чистого белья;
- помещение кастелянши и складское помещение для хранения запасов белья.

46. К отделке помещений санаторно-курортных организаций предъявляются следующие требования:

- стены коридоров и рекреаций, помещений, используемых детьми, помещений медицинского назначения, пищеблока должны быть гладкими, допускающими обработку влажным способом и дезинфекцию;

- стены в санитарных узлах, душевых, процедурных кабинетах, водолечебницах, производственных помещениях пищеблока должны быть дополнительно облицованы керамической глазурованной плиткой (другими материалами с аналогичными характеристиками) на высоту не менее 1,6 м от пола;

- над всеми умывальными раковинами оборудуется фартук из керамической глазурованной плитки на высоту не менее 1,6 м от пола;

- потолки в помещениях окрашиваются водостойкими красками;

- полы должны быть нескользкими, без щелей и иметь покрытие, устойчивое к моющим средствам и средствам дезинфекции;

- полы в помещениях пищеблока, санитарных узлах, душевых выстилаются керамической или мозаичной шлифованной плиткой (другими материалами с аналогичными характеристиками).

ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ БЛАГОУСТРОЙСТВУ САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

47. Здания санаторно-курортных организаций должны быть оборудованы централизованными системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и канализацией, отоплением и вентиляцией в соответствии с требованиями:

настоящих Санитарных норм и правил;

санитарных норм и правил, устанавливающих санитарно-эпидемиологические требования к системам централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения;

санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, устанавливающих гигиенические требования к устройству и эксплуатации систем централизованного горячего водоснабжения;

санитарных норм и правил, устанавливающих требования к питьевой воде и водоснабжению населенных мест, зонам санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов хозяйственно-питьевого назначения;

санитарных норм и правил, устанавливающих требования к системам водоотведения населенных пунктов;

технических нормативных правовых актов в строительстве в части касающейся гигиенических требований к устройству систем внутреннего централизованного водоснабжения и канализации зданий, отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха зданий.

48. Показатели качества и безопасности питьевой воды должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питьевой воде и водоснабжению населенных мест, гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контролю качества.

Для организации питьевого режима детей используется негазированная питьевая вода промышленного производства, расфасованная в емкости, или кипяченая питьевая вода, или из централизованной водопроводной системы после дополнительной очистки путем использования специальных установок. При организации питьевого режима используется одноразовая посуда.

Кипяченая вода может храниться в закрытых емкостях с водораздаточным краном в течение не более 4 часов.

49. Подводка горячей воды в санаторно-курортных организациях обязательна в пищеблок, буфетные, прачечную, санитарные узлы жилых секций (отделений) и других, помещения медицинского назначения,

санитарно-бытовые помещения для работников, плавательный бассейн и помещения теплопроцедур.

Резервное горячее водоснабжение должно быть предусмотрено в производственных помещениях пищеблока, буфетных, санитарных узлах жилых секций (отделений) и помещениях медицинского назначения.

Температура воды, подводимой к душам и умывальникам для детей, должна регулироваться термосмесителями и быть 37 - 38°C.

Полотенцесушители и нагревательные приборы для сушки верхней одежды и обуви должны быть подведены к системе горячего водоснабжения или могут работать на электрообогреве.

50. В помещениях физкультурно-оздоровительного, культурно-массового, медицинского назначения, пищеблока, прачечной, учебных помещениях санаторно-курортных организаций должна быть предусмотрена механическая приточно-вытяжная вентиляция.

Отдельные системы вытяжной вентиляции должны предусматриваться в помещениях физкультурно-оздоровительного, медицинского назначения, пищеблока, хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, в холодильных камерах, в учебных помещениях, актовом зале, киноаппаратной, санитарных узлах, помещении для хранения (приготовления) средств дезинфекции.

Система вытяжной вентиляции палат медицинского изолятора должна осуществляться посредством индивидуальных отдельных воздушных каналов, исключающих перетекание воздуха по вертикали.

Проверка эффективности работы механической приточно-вытяжной вентиляции на соответствие паспортным характеристикам проводится не реже 1 раза в 3 года.

51. Все помещения санаторно-курортных организаций должны быть обеспечены системой вентиляции с естественным побуждением посредством системы воздухопроводов, а также через форточки, фрамуги или за счет специальной конструкции окон.

Жилые и учебные помещения должны быть обеспечены полуторакартным воздухообменом в 1 час.

52. Помещения с пребыванием детей в санаторно-курортных организациях должны регулярно проветриваться.

Одностороннее проветривание помещений можно проводить в присутствии детей: в теплое время года – непрерывно, в холодное время – до снижения температуры воздуха до +19 °С.

Сквозное и угловое проветривание помещений с пребыванием детей должно проводиться только в отсутствие детей. Продолжительность сквозного и углового проветривания в холодный период года определяется в зависимости от температуры атмосферного воздуха и

направления ветра, температуры воздуха в помещении и должно заканчиваться за 30 минут до возвращения детей.

В зимний период одностороннее проветривание учебных помещений должно проводиться во время перемен, а рекреационных помещений – во время уроков.

Сквозное и угловое проветривание через туалеты запрещается.

53. Отопительные приборы (радиаторы секционные, конвекторы) в санаторно-курортных организациях должны ограждаться съемными решетками. Конвекторы с кожухами не ограждаются.

Использование в качестве ограждений древесно-стружечных плит, полимерных материалов запрещается.

54. Температура воздуха в помещениях санаторно-курортных организаций должна соответствовать оптимальным параметрам согласно приложению 4 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

В теплый период года в помещениях с пребыванием детей относительная влажность воздуха должна составлять 60 - 30 %, скорость движения воздуха – 0,2 - 0,3 м/сек, в холодный и переходные периоды года – соответственно 45 - 30 % и 0,2 м/сек.

55. В санаторно-курортных организациях должно обеспечиваться должное санитарно-техническое состояние зданий, помещений, коммуникаций, санитарно-технических приборов.

Безопасность используемых в санаторно-курортных организациях строительных, в том числе отделочных материалов, должна быть подтверждена соответствующим документом.

Проведение ремонтов зданий, помещений и коммуникаций санаторно-курортной организации в условиях пребывания детей запрещается.

56. Руководитель санаторно-курортной организации должен информировать территориальный орган и учреждение госсаннадзора об аварийных ситуациях в зданиях или на территории санаторно-курортной организации, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию.

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К ЕСТЕСТВЕННОМУ И ИСКУССТВЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

57. Устройство и уровни естественной и искусственной освещенности помещений санаторно-курортных организаций должны соответствовать:

санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению помещений жилых и общественных зданий;

гигиеническому нормативу, устанавливающему показатели безопасности и безвредности для человека естественного, искусственного и совмещенного освещения помещений жилых зданий;

гигиеническому нормативу, устанавливающему показатели безопасности и безвредности для человека естественного, искусственного и совмещенного освещения помещений общественных зданий.

58. Естественное освещение в основных помещениях санаторно-курортных организаций должно быть боковое.

Верхнее или верхнее и боковое естественное освещение может быть рекреаций, холлов, физкультурно-оздоровительных помещений (физкультурный и тренажерный залы, ванны плавательных бассейнов и другие).

Естественное освещение вторым светом может быть в:

раздевалках при физкультурно-оздоровительных помещениях; проходных коридорах, не являющихся рекреационными.

Естественное освещение может быть вторым светом или не предусматриваться в:

коридорах, складских и бытовых помещениях пищеблока; хозяйственных и инвентарных кладовых и других подсобных помещениях;

санитарных узлах для работников;

санитарных узлах при жилых помещениях;

помещениях для хранения спортивного инвентаря, снаряжных, душевых и санитарных узлах при физкультурно-оздоровительных помещениях;

сушилках для одежды и обуви;

помещениях для хранения средств дезинфекции;

помещениях, размещение которых разрешено в подвалах зданий (тиры, хранилище лыж, бойлерные, насосные водопровода и канализации, вентиляционные камеры, узлы управления и другие помещения для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием зданий).

59. В учебных помещениях и помещениях детского творчества санаторно-курортных организаций направленность светового потока от окон на рабочую поверхность должна быть левосторонней.

60. Светопроемы жилых и учебных помещений санаторно-курортных организаций должны быть оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами типа жалюзи или шторами из натуральных материалов светлых тонов.

61. Для отделки помещений, ориентированных на южную сторону горизонта, следует применять отделочные материалы и краски неярких тонов (бледно-голубой, бледно-зеленый), ориентированных на север – светлых тонов (бледно-розовый, бледно-желтый, бежевый и другие).

62. В помещениях, используемых детьми, светильники с лампами накаливания должны быть закрытые или частично открытые в сторону потолка, с люминесцентными лампами – закрытые или ребристые.

В учебных помещениях и помещениях детского творчества:

должны использоваться преимущественно люминесцентные лампы с электронной пускорегулирующей аппаратурой, имеющие цветовую температуру 3500 – 4000°К, произведенные согласно техническому нормативному правовому акту;

при освещении лампами накаливания должны использоваться подвесные светильники рассеянного света с высотой подвеса над рабочей поверхностью 1,9 м;

светильники должны обеспечивать равномерное освещение рабочих мест;

светильники располагают в виде сплошных или прерывистых линий параллельно линии зрения детей.

63. В помещениях медицинского назначения для приема и осмотра детей, в жилых и учебных помещениях для детей-инвалидов и детей, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, должна предусматриваться система комбинированного освещения (местное и общее).

64. Перегоревшие электролампы должны своевременно заменяться.

Неисправные и перегоревшие газоразрядные лампы должны собираться в контейнер в специально выделенном помещении и направляться на утилизацию в специализированную организацию.

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

65. В санаторно-курортной организации должны использоваться медицинские изделия, торгово-технологическое и холодильное оборудование пищеблоков, санитарно-техническое и другое оборудование, мебель (бытовая, детская, ученическая), электронные средства обучения, наглядные и учебные пособия, игры и игрушки, электросветильники, столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь, произведенные согласно техническим нормативным правовым актам,

имеющие соответствующие документы, подтверждающие их безопасность.

Функциональные размеры используемой мебели (бытовая, детская, ученическая) для оборудования помещений жилых секций или отделений, учебных помещений должны соответствовать росту детей.

Используемые в дошкольных отделениях шкафчики должны надежно крепиться к стенам и полу.

66. Использование и хранение неисправного или имеющего дефекты оборудования, мебели и инвентаря в помещениях санаторно-курортной организации не допускается.

67. Жилые помещения в санаторно-курортных организациях должны оборудоваться кроватями, стульями, прикроватными тумбочками по числу мест. Расположение мебели должно обеспечивать удобство подхода к ним и возможность уборки помещений.

Для детей старше 6 лет могут использоваться двухъярусные кровати, в которых второй ярус огражден на высоту не менее 25 см и расстояние между ярусами обеспечивает возможность сидения на первом ярусе с прямой спиной.

Использование для детей кроватей-раскладушек и кроватей с прогибающимся ложе запрещается.

Кровати для детей-инвалидов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, должны быть оборудованы поворотными прикроватными столами, поручнями и другими необходимыми приспособлениями.

68. Каждое спальное место в санаторно-курортной организации должно обеспечиваться комплектом постельных принадлежностей (матрац и (или) на матрацник с чехлом, подушка, полушерстяное или шерстяное одеяло) и комплектом постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, отдельные для лица, рук и ног полотенца, банное полотенце).

На одно спальное место должно предусматриваться:

более двух комплектов постельного белья;

не менее двух комплектов чехлов на матрацники;

более трех комплектов индивидуальных полотенец.

69. В постирочных санаторно-курортных организаций должно устанавливаться необходимое оборудование для стирки и сушки личных вещей детей.

70. Помещения дневного пребывания (игровые) детей оборудуются спортивным инвентарем и игровым материалом. При наличии телевизора должно быть обеспечено расстояние от экрана телевизора до первых рядов посадочных мест не менее 2,5 метров.

71. В санитарных узлах санаторно-курортных организаций:

умывальные должны быть оборудованы вешалками для полотенец, полочками для туалетного мыла или дозаторами для жидкого мыла, электросушительными устройствами для рук или одноразовыми полотенцами, зеркалами;

туалетные кабины должны быть укомплектованы держателями для туалетной бумаги, ершами с емкостями для их хранения;

унитазы, предназначенные для одновременного использования взрослыми и детьми, должны дополнительно оборудоваться детскими гигиеническими сиденьями, при необходимости – детскими горшками;

возле ножных ванн с высотой краев более 30 см от пола должны быть деревянные подставки для опоры ног.

72. Оборудование учебных помещений санаторно-курортных организаций должно соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования для учреждений общего среднего образования.

73. Обеденные залы оборудуются столами на 4-6-10 мест и стульями или табуретами. При расстановке столов следует соблюдать следующие расстояния:

между столами и раздачей или окном (дверью) для приема грязной посуды – 150 - 200 см;

между рядами столов – 100 - 150 см;

между столами и стеной – 40 - 60 см.

Возле посудомоечной должны устанавливаться столы для сбора грязной посуды, подносов.

74. В помещениях медицинского назначения, пищеблока, санитарных узлах санаторно-курортных организаций должны быть установлены урны для мусора, оборудованные педальными механизмами.

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ И ПОМЕЩЕНИЙ САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

75. Территория санаторно-курортной организации должна содержаться в чистоте в соответствии с Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций.

Уборка территории должна проводиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в день.

В зимний период года пешеходные дорожки, ступеньки при входах в здания должны своевременно очищаться от снега и льда и посыпаться песком.

В теплый период года в утреннее время грунтовые и песчаные спортивные и игровые площадки, песок в песочницах должны увлажняться водой.

У входов в здания должны предусматриваться и своевременно очищаться устройства для очистки обуви.

Мусоросборники должны очищаться при заполнении не более 2/3 объема.

Медицинские отходы должны утилизироваться в установленном законодательством порядке.

76. Пищевые отходы должны собираться в специальные емкости с крышками и храниться в отдельной холодильной камере не более двух суток. Допускается хранение пищевых отходов в емкостях с крышками на площадке для сбора мусора при условии их ежедневного вывоза, а в жаркие дни – дважды в день.

Емкости для хранения пищевых отходов после освобождения должны очищаться, промываться с применением моющих средств, ополаскиваться горячей водой и просушиваться.

77. Смена песка в песочницах проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в год (в весенний период).

Песок должен завозиться из специально отведенных мест с сопроводительными документами о содержании в нем природных радионуклидов, солей тяжелых металлов (свинец, кадмий).

На ночь песочницы должны закрываться крышками.

78. Все помещения санаторно-курортных организаций должны содержаться в чистоте – подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств и не реже одного раза в месяц – генеральной уборке с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по их использованию.

79. При проведении влажной уборки помещений должны выполняться следующие требования:

79.1. ежедневная влажная уборка помещений проводится по мере загрязнения, но не реже:

двух раз в день – жилых и учебных помещений, помещений медицинского назначения, физкультурно-оздоровительных помещений, душевых, санитарных узлов и санитарно-технического оборудования;

одного раза в день (в конце дня) – актового зала и других помещений общего назначения, административно-хозяйственных помещений.

Уборка пищеблока, в том числе обеденного зала, обеденных столов проводится после каждого приема пищи.

В физкультурно-оздоровительных помещениях после каждого занятия полы, спортивное оборудование протираются влажным способом;

79.2. влажная уборка помещений должна проводиться в отсутствие детей, при открытых окнах и фрамугах в теплый период года и открытых форточках и фрамугах – в холодный период года. Влажная уборка жилых помещений с длительным пребыванием детей-инвалидов и детей, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, может проводиться в присутствии детей;

79.3. ежедневной влажной уборке подлежат полы, мебель, отопительные приборы, подоконники, двери, санитарно-техническое оборудование, гигиенические накладки и детские сиденья на унитазах;

79.4. уборка санитарных узлов, в том числе санитарно-технического оборудования, должна проводиться с применением, кроме моющих средств, средств дезинфекции. Детские горшки, используемые в индивидуальном порядке, моются теплой проточной водой с применением моющих средств;

79.5. для влажной уборки помещений используется уборочный инвентарь (емкости, швабры, салфетки или ветошь и другое):

индивидуальный для отдельных групп помещений (жилых, общего пользования, санитарных узлов и других);

раздельный для мытья пола и поверхностей выше пола;

промаркированный по назначению, в том числе для уборки санитарных узлов – яркой маркировкой.

Целесообразно максимальное использование для влажной уборки помещений средств малой механизации;

79.6. уборочный инвентарь после использования промывается, ополаскивается, просушивается и хранится в специальных шкафах или помещениях, отдельно от уборочного инвентаря для санитарных узлов.

80. Ковры должны ежедневно очищаться пылесосом или влажной щеткой, периодически выколачиваться на территории коммунально-хозяйственной зоны, не реже одного раза в год подвергаться сухой химической чистке.

81. Игрушки, за исключением мягконабивных, по мере загрязнения, но не реже одного раза в день, должны мыться щеткой с применением моющих средств под теплой проточной водой и затем высушиваться.

Мягконабивные игрушки должны ежедневно в конце дня обеззараживаться физическим методом (бактерицидными лампами).

Кукольная одежда стирается по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

Игрушки для игры на открытом воздухе могут мыться непосредственно на территории с помощью поливочных шлангов.

82. Оконные проемы должны быть визуально чистыми, мыться с очисткой стекол: с наружной стороны три-четыре раза в год, с внутренней стороны – ежемесячно, в помещениях пищеблока – еженедельно.

83. Генеральная уборка всех помещений санаторно-курортной организации проводится перед началом и после каждого заезда детей и включает мытье полов, стен, осветительной арматуры, окон, жалюзи, штор, дверей, оборудования и мебели.

Генеральная уборка помещений пищеблока проводится не реже одного раза в неделю.

84. Постельные принадлежности не реже одного раза в год подлежат химической чистке.

Перед каждым заездом детей постельные принадлежности проветриваются.

85. Смена постельного белья, полотенец должна проводиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в семь рабочих дней, чехлов на матрацники – при проведении генеральной уборки.

Стирка постельного белья, полотенец и одежды детей (далее – белье) должна осуществляться централизованно в прачечных санаторно-курортных организаций или территориальной коммунальной прачечной, при этом:

одежда детей для централизованной стирки должна иметь нашивную маркировку;

сбор грязного белья осуществляется в специальные мешки, которые после использования обрабатываются горячей водой с моющим средством (клеенчатые) или стираются (из текстильных материалов);

храниться грязное белье может в специальном помещении в прачечной не более трех суток, в жилых секциях (отделениях) – не более одних суток;

после использования места для хранения грязного белья и специальный автотранспорт для транспортировки грязного белья в прачечную моются с применением средств дезинфекции;

в жилых секциях (отделениях) чистое белье должно храниться в специальных шкафах;

грязное белье из медицинского изолятора должно собираться, храниться, транспортироваться и стираться отдельно от остального белья, быть промаркировано.

86. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация в санаторно-курортных организациях должна производиться в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к порядку проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий.

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия должны производиться в отсутствие детей (до заезда детей).

87. Для предотвращения появления в помещениях грызунов, мух и других насекомых предусматриваются мероприятия согласно санитарным

нормам и правилам, устанавливающим требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий против синантропных грызунов, членистоногих.

88. До начала летнего оздоровительного сезона (в апреле или мае) должны быть проведены энтомологические обследования и профилактические мероприятия по защите от гнуса и клещей в соответствии с санитарными нормами и правилами, определяющими требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на профилактику заболеваний, передаваемых иксодовыми клещами.

На территории санаторно-курортной организации не допускается превышение численности иксодовых клещей свыше 0,5 экземпляров на флаго/км.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЖИМУ ДНЯ В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

89. Режимы дня в санаторно-курортной организации разрабатываются с учетом возраста, формы заболевания, состояния здоровья ребенка, периода года и утверждаются руководителем санаторно-курортной организации.

90. За период пребывания в санаторно-курортной организации для ребенка должны быть последовательно организованы три вида режима: щадящий, тонизирующий (щадяще-тренирующий) и общий (тренирующий).

Щадящий режим предусматривает всем детям в первые 3 - 5 дней ограничение двигательной активности, климатолечение по щадящей методике, спокойные игры, ограничение учебной нагрузки, санацию очагов инфекции, проведение медицинского обследования для уточнения диагноза заболевания.

Тонизирующий (щадяще-тренирующий) режим, на который ребенок переводится при благоприятном протекании периода адаптации, предусматривает постепенное увеличение интенсивности лечения и оздоровления.

Общий (тренирующий) режим назначают по мере восстановления реактивности организма.

91. Режимы дня должны разрабатываться для следующих возрастных групп детей:

от 3 до 6 лет;

от 7 до 10 лет;

от 11 и до достижения 18 лет.

Для детей в возрасте от 3 до 6 лет режим дня разрабатывается с учетом санитарных норм и правил, устанавливающих требования для учреждений дошкольного образования.

Основные требования к режиму дня для детей дошкольного и школьного возраста в санаторно-курортных организациях должны быть согласно приложению 5 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

92. Учебный процесс в санаторно-курортных организациях должен быть организован в соответствии:

- с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для учреждений общего среднего образования;

- с Типовым учебным планом средней школы.

Уроки и основной комплекс лечебно-реабилитационных услуг (процедур) для детей должны проводиться в первой половине дня (до 14.00 часов). Оставшиеся лечебно-реабилитационные услуги (процедуры) и 5-е уроки могут проводиться после дневного сна.

93. Продолжительность просмотра телепередач для учащихся 1 - 4 классов должна быть не более 1,5 часов в день, для учащихся 5 - 11 классов – не более 2,5 часов в день.

94. Организованные формы физкультурно-оздоровительной работы в санаторно-курортных организациях включают:

- утреннюю гимнастику;

- уроки физической культуры и здоровья;

- закаливание (воздушное и водное, солнечные ванны);

- прогулки, экскурсии и походы;

- занятия физической культурой в кружках, секциях, обучение плаванию;

- общие физкультурно-оздоровительные мероприятия.

95. Физическое воспитание и закаливание детей в санаторно-курортных организациях должно осуществляться в соответствии с возрастом детей, состоянием их здоровья, уровнем физического развития, физической подготовленности и закаленности:

95.1. для занятий физической культурой медицинскими работниками санаторно-курортной организации проводится распределение детей на медицинские группы – основную, подготовительную, специальную медицинскую группу и группу лечебной физической культуры на основании выданных организаций здравоохранения медицинских документов и медицинского осмотра при поступлении в санаторно-курортную организацию;

95.2. дети, не имеющие медицинских противопоказаний, могут участвовать во всех физкультурно-оздоровительных мероприятиях без ограничения;

95.3. занятия физической культурой с детьми, относящимися по состоянию здоровья к группе лечебной физической культуры, проводятся по индивидуальным программам или малыми группами в залах лечебной физической культуры медицинскими работниками, прошедшими специальную подготовку по лечебной физической культуре;

95.4. воздушное и водное закаливание проводится с первых дней пребывания ребенка в санаторно-курортной организации и включает:

максимальное пребывание на открытом воздухе независимо от сезона года, сон на летних верандах или в помещениях с организацией одностороннего проветривания;

ежедневное обтирание тела влажным полотенцем после утренней гимнастики, вначале теплой (+30 - +35°C), а затем прохладной водой (+10 - +15°C);

солнечные ванны, которые организуются для детей после окончания периода адаптации на пляже, специальных площадках, защищенных от ветра;

95.5. купание, обучение плаванию и пребывание детей на солнце должно быть организовано в соответствии с требованиями согласно приложению 6 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

95.6. после острых заболеваний примерные сроки возобновления мероприятий по физической культуре и закаливанию должны контролироваться медицинским работником санаторно-курортной организации в соответствии с рекомендациями врача-специалиста санаторно-курортной организации.

ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПРИЕМУ И ХРАНЕНИЮ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

96. Размещение помещений и технологического оборудования в пищеблоке санаторно-курортных организациях должно обеспечивать исключение встречных потоков сырого и готового продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – пищевые продукты), грязной и чистой посуды.

97. Для обработки и хранения пищевых продуктов в пищеблоке предусматривается:

торгово-технологическое оборудование на электропитании. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов должно использоваться отдельное торгово-технологическое оборудование;

холодильное оборудование для хранения пищевых продуктов;

производственные столы (цельнометаллические, с покрытием из нержавеющей стали или дюралюминия и другие). Для обработки сырого мяса, птицы и рыбы могут использоваться производственные столы, покрытые оцинкованным железом и с закругленными углами, для разделки теста – деревянные;

производственные ванны, предусматривающие при их установке подводку холодной и горячей воды через смесители, воздушные разрывы в местах присоединения к канализации не менее 20 мм от верхней приемной воронки;

стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды и инвентаря, конструкция, используемые материалы и размещение которых должны позволять проводить влажную уборку и дезинфекцию;

разделочные ножи и доски, кухонная посуда.

98. Производственные столы и производственные ванны должны быть промаркированы согласно назначению, в том числе в доготовочном (горячем) цехе – «ГП» (готовая продукция) и «СП» (сырая продукция).

Торгово-технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае выхода из строя какого-либо торгово-технологического оборудования необходимо внести изменения в рацион детей и обеспечить выполнение требований настоящих Санитарных норм и правил.

99. Разделочные доски используются из твердых пород дерева гладко выструганные, без щелей и зазоров, разделочные ножи – из нержавеющей стали.

Разделочные ножи и доски, а также кухонная посуда должны использоваться по назначению в соответствии с маркировкой: «Сельдь» (сельдь), «СР» (сырая рыба), «СМ» (сырое мясо), «СО» (сырые овощи), «ВР» (вареная рыба), «ВО» (вареные овощи), «ВМ» (вареное мясо), «КО» (квашенные овощи), «Салат» (салат), «Х» (хлеб), РГ «рыбная гастрономия», МГ «мясная гастрономия».

Кухонная посуда для приготовления пищи должна использоваться в соответствии с маркировкой: «Супы», «Вторые блюда», «Напитки», «Салаты».

Способ нанесения маркировки должен обеспечивать прочность надписи, возможность гигиенической очистки и мытья.

Разделочные ножи и доски, кухонная посуда закрепляются за каждым производственным помещением пищеблока. Разделочные ножи и доски хранят в специальных металлических кассетах на рабочих местах поваров.

100. При организации питания в санаторно-курортных организациях должны использоваться:

столовая (фаянсовая, фарфоровая, стеклянная и другая) посуда;

столовые приборы (из нержавеющей стали);
кухонный инвентарь (деревянный, из нержавеющей стали и другой);
кухонная посуда (из нержавеющей стали, алюминиевая, эмалированная, чугунная и другая).

Алюминиевая кухонная посуда может использоваться только для приготовления и временного (не более 1 часа) хранения пищи.

Пластмассовая кухонная посуда может использоваться для временного хранения сырых пищевых продуктов и хранения сыпучих продуктов.

101. Использование в санаторно-курортных организациях посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью, а также столовой посуды и столовых приборов из алюминия запрещается.

Запрещается использование ломаного кухонного инвентаря, а также деревянного с трещинами и заусеницами.

Не допускается использование деформированных подносов.

102. Столовая посуда и столовые приборы должны подаваться для раздачи пищи в сухом виде.

Количество столовой посуды и столовых приборов в использовании должно быть не менее, чем число посадочных мест в обеденном зале. Должен предусматриваться достаточный запас столовой посуды и столовых приборов, разделочных ножей и досок, кухонного инвентаря для обеспечения их своевременной замены.

При организации питания в две посадки, количество столовой посуды и столовых приборов должно более чем в 2 раза превышать количество посадочных мест в обеденном зале.

В санаторно-курортной организации должен быть запас одноразовой столовой посуды и столовых приборов на период карантинных и других чрезвычайных ситуаций (из расчета не менее чем на два дня по количеству питающихся), для походов, для организации питьевого режима.

103. Мытье посуды и кухонного инвентаря должно проводиться после каждого приема пищи механическим или ручным способами.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть установку моечных ванн:

трехсекционных – для столовой посуды;

двухсекционных – для стеклянной посуды и столовых приборов;

двух моечных ванн – для мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря.

Моечные ванны для ополаскивания посуды должны быть оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой.

Моечные ванны должны быть промаркированы с наружной стороны с указанием номера ванны и уровней объема воды.

104. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

механическое удаление остатков пищи;

мытьё в первой секции ванны с температурой воды не ниже 40⁰С и с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению;

мытьё во второй секции ванны с температурой воды не ниже 40⁰С и добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению, в два раза меньше чем в первой ванне;

ополаскивание столовой посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65⁰ С и использованием гибкого шланга с душевой насадкой.

Стеклоянная посуда и столовые приборы моются с применением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению с последующим ополаскиванием в горячей проточной воде с температурой не ниже 65⁰ С.

105. Кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали технологического оборудования подвергаются санитарной обработке в следующем порядке:

механическая очистка;

мытьё горячей водой с температурой не ниже 40⁰С и с использованием моющих средств;

ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65⁰ С.

106. При механическом способе посуда моется в соответствии с технической документацией к посудомоечной машине.

107. После мытья посуда, кухонный инвентарь просушиваются на специальных полках или решетках, установленных на высоте не менее 50 см от пола и укомплектованных поддонами для сбора воды.

Столовые приборы и металлические детали технологического оборудования прокаливаются в жарочных шкафах или стерилизаторах в течение 2 - 3 минут.

Сухие столовые приборы хранят в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических (пластмассовых) кассетах, которые ежедневно должны промываться. Хранение столовых приборов навалом на стеллажах или подносах запрещается.

108. Подносы после каждого использования должны протираться чистыми салфетками, а в конце дня промываться горячей водой с добавлением моющих средств.

Использование подносов деформированных и с видимыми загрязнениями не допускается.

109. Салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для протирания столов после использования промываются под проточной водой с добавлением моющего средства, высушиваются и хранятся в закрытых промаркированных емкостях. В конце дня салфетки или щетки кипятят в течение 15 минут. Допускается использование одноразовой ветоши.

110. Помещения пищеблока оборудуются умывальниками с дозаторами с жидким мылом, одноразовыми полотенцами либо электросушилками, антисептиками для рук.

111. Транспортировка пищевых продуктов в санаторно-курортные организации проводится в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к объектам общественного питания.

При транспортировке и хранении пищевых продуктов запрещается перетаривание молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости.

112. Поступающие в пищеблок пищевые продукты должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов, должны сохраняться в пищеблоке до окончания реализации пищевых продуктов.

113. Не допускаются к приему в пищеблок санаторно-курортной организации:

пищевые продукты без документов, удостоверяющих их качество и безопасность;

мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства;

субпродукты, кроме говяжьего и свиных печени, языка, сердца;

паштеты мясные;

непотрошенная птица;

мясо и яйца водоплавающей птицы (утиные, гусиные);

сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

куриные яйца из инкубатора (миражные), яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также яйца из сельскохозяйственных организаций, неблагополучных по сальмонеллезам;

закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, в маринаде или в желе, консервы-паштеты, рыбо-растительные консервы, шпроты и другие);

закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных);

консервы с нарушением герметичности, бомбажем, деформированные;

острые соусы, кетчупы, маринованные овощи с использованием столового уксуса;

свиное сало, кулинарные жиры (маргарин) и другие гидрогенизированные жиры;

кофе натуральный;

тонизирующие, в том числе энергетические напитки;

газированные напитки;

сильно газированная минеральная вода (минеральная вода может использоваться по назначению врача);

жевательная резинка;

чипсы, острые сухарики;

грибы;

крупа, мука, сухофрукты и другие пищевые продукты, поврежденные амбарными вредителями;

овощи, фрукты и ягоды с признаками гниения;

пищевые продукты с истекшими сроками годности (хранения) и (или) признаками недоброкачества, особо скоропортящиеся и скоропортящиеся пищевые продукты на истечении срока годности (хранения).

114. Пищевые продукты должны храниться согласно принятой классификации по видам продукции:

сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия);

хлеб;

мясные и рыбные;

молочно-жировые, гастрономические;

овощи, фрукты и ягоды.

115. Кладовщик санаторно-курортной организации должен вести журнал по контролю за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в пищеблок, по форме согласно приложению 7 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

116. Сроки годности (хранения) и условия хранения пищевых продуктов, поступающих в санаторно-курортные организации, должны соблюдаться в соответствии:

с установленными сроками годности (хранения) и условиями хранения согласно государственным стандартам, техническим условиям или технологической документации (рецептура, техническое описание) на конкретное наименование пищевого продукта;

с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для проведения государственной санитарно-гигиенической экспертизы сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации.

Особо скоропортящиеся и скоропортящиеся продукты должны храниться в условиях холода (холодильные камеры, холодильники) при температуре от + 2°С до + 6°С.

117. Не допускается совместное* хранение:

сырых пищевых продуктов или полуфабрикатов с готовыми пищевыми продуктами и кулинарными изделиями;

пищевых продуктов с непивными товарами, моющими средствами и средствами дезинфекции, тарой;

испорченных пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами.

118. Складские помещения должны быть оборудованы термометрами и психрометрами. При этом использование ртутных термометров запрещается.

Холодильные камеры должны быть:

оборудованы стеллажами, легко поддающимися мойке;

оснащены устройствами для сбора конденсата, приборами контроля за температурным режимом;

промаркированы соответственно назначению.

119. Сырые мясные и рыбные пищевые продукты (охлажденные или замороженные), в том числе полуфабрикаты, субпродукты, хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое) хранятся в таре производителя или в транспортной маркированной таре либо подвешенными на крючья.

120. Яйца хранят в промышленной таре на подтоварниках в сухих прохладных помещениях при температуре не выше + 20°С или в холодильном оборудовании для сырой продукции. Не допускается хранение яиц рядом с готовой продукцией.

121. Масло сливочное хранится на полках в промышленной упаковке или брусками, завернутыми в пергамент.

Сыры крупнобрусковые хранятся на чистых деревянных стеллажах без тары, мелкобрусковые – на полках в таре или на чистых деревянных

*При наличии одной холодильной камеры, а также в холодильнике суточного запаса пищевых продуктов, сырые и готовые скоропортящиеся пищевые продукты могут храниться совместно с соответствующим разграничением.

настилах. При укладывании брусков сыра один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры.

Молочная продукция (сметана, творог, молоко, кефир и другая) хранится в потребительской или транспортной таре предприятия-изготовителя.

122. Сильно пахнущие продукты (сельдь, специи) хранятся отдельно от остальных продуктов.

123. Сыпучие продукты хранят в сухом помещении в чистых ларях или емкостях с плотно закрывающимися крышками, или в мешках, картонных коробках на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола и 30 см от стены.

Для контроля температурно-влажностного режима складские помещения оборудуются термометрами и психрометрами.

124. Ржаной и пшеничный хлеб должен храниться отдельно на специальных полках или в шкафах. Дверцы в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции, расстояние нижней полки от пола должно быть не менее 35 см.

При ежедневной уборке мест хранения хлеба крошки необходимо сметать специальными щетками и тщательно протирать полки 1 % раствором столового уксуса.

125. При хранении овощей, фруктов и ягод должны соблюдаться следующие требования:

свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся в сухом, темном вентилируемом помещении или овощехранилище, или в холодильной камере (холодильнике) при температуре от +1°C до +10°C;

в овощехранилище картофель и овощи закладываются слоем не более 1,5 м, свежая капуста хранится на стеллажах, квашеные овощи – в бочках;

загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы свежие) хранятся отдельно от остальной группы овощей, фруктов, ягод и других пищевых продуктов;

перед загрузкой овощей в овощехранилище проводится его очистка, дезинфекция, ремонт и мероприятия по предупреждению проникновения грызунов;

допускается хранение картофеля и других корнеплодов, свежей капусты в овощном цехе в течение не более 3 - 5 дней.

ГЛАВА 10 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

126. Питание детей в санаторно-курортных организациях должно быть организовано на основе примерных двухнедельных рационов питания, разработанных медицинской сестрой-диетологом или врачом-диетологом санаторно-курортной организации совместно с технологом, заведующим столовой, заведующим производством санаторно-курортной организации и утвержденным руководителем санаторно-курортной организации.

Лечебное питание организуется с учетом профиля санаторно-курортной организации в соответствии с приложением 1 к Инструкции об организации диетического питания в государственных организациях здравоохранения, утвержденной постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 августа 2008 г. № 135 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2008 г. , № 238, 8/19542) (далее – перечень стандартных диет).

Для организации питания детей могут использоваться различные формы обслуживания, в том числе предварительный заказ блюд по меню завтрашнего дня, обслуживание по типу шведского стола и иные.

При организованном вывозе детей из санаторно-курортной организации дети обеспечиваются в пути следования сухим пайком. Сухой паек комплектуется с учетом длительности нахождения в пути следования, не должен содержать скоропортящихся пищевых продуктов и пищевых продуктов, не используемых в питании детей согласно пунктам 111, 129, 134 настоящих Санитарных норм и правил. В пути следования должен быть организован питьевой режим с использованием питьевой воды промышленного производства, расфасованной в емкости.

127. Примерные двухнедельные рационы питания детей разрабатываются на основе норм физиологических потребностей детей в энергии и пищевых веществах согласно санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь (далее – Физиологические нормы питания) и с учетом:

сезона года (летне-осенний и зимне-весенний периоды);

норм питания с учетом вида санаторно-курортной организации,

утвержденных в установленном законодательством порядке (далее – Нормы питания*);

возраста детей (3 года, 4 - 6 лет, 7 - 10 лет, 11 - 13 лет, 14 - 17 лет);

рекомендуемых объемов отдельных блюд для детей дошкольного и школьного возраста согласно приложению 8 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

рекомендуемого количества приемов пищи (5-6-разовое с интервалами между основными приемами пищи 3,5 - 4,5 часа, между завтраком и вторым завтраком – два часа). Второй ужин предусматривается за один час до ночного сна;

рекомендуемой суточной калорийности по отдельным приемам пищи: на завтрак – 20 - 25%, на второй завтрак – 5%, на обед – 30 - 35%, на полдник – 10 - 15%, на ужин – 20%, на второй ужин – 5 - 8%;

оптимального соотношения пищевых веществ: белков, жиров и углеводов как 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности суточного рациона как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60% соответственно;

обеспечения использования должного ассортимента пищевых продуктов. Такие пищевые продукты, как молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и коровье, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты, ягоды или соки (нектары), должны входить в рацион ежедневно (с допустимым отклонением $\pm 10\%$ от Норм питания), другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – 2 - 3 раза в неделю. При этом Нормы питания по итогам пребывания в санаторно-курортной организации должны быть выполнены с допустимым отклонением $\pm 10\%$ при условии соблюдения Физиологических норм питания.

128. При составлении двухнедельных примерных рационов питания детей необходимо руководствоваться утвержденными в установленном законодательством порядке сборниками технологических карт блюд: для детей раннего и дошкольного возраста; для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования; для диетического питания.

129. Питание детей в санаторно-курортных организациях должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления блюд:

не используются острые приправы (хрен, перец, горчица, уксус), а также продукты их содержащие. Вместо острых приправ используются вкусовые приправы (петрушка, сельдерей, укроп, лук, чеснок, корица, ванилин), уксус заменяется лимонной кислотой;

*В Нормы питания (среднесуточный набор пищевых продуктов) могут вводиться дополнительно пищевые продукты до 15% энергетической ценности от физиологической потребности, не нарушая рекомендуемое соотношение белков, жиров и углеводов.

не используются соки и напитки, приготовленные из сухих концентратов;

колбасы вареные, сосиски используются высшего и первого сортов и не более двух раз в неделю;

используются диетические яйца, нежирное мясо (говядина первой категории (полуфабрикаты) или телятина; свинина мясная; цыплята-бройлеры, куры или индейка потрошенные первого сорта, субпродукты первой категории – язык, печень, сердце);

арахис используется в прожаренном виде;

сладости используются преимущественно на основе пектина (зефир, пастила, мармелад);

фруктовые и овощные соки и нектары используются с содержанием соковых веществ не мене 50%;

для приготовления блюд используется йодированная соль;

не включаются одноименные блюда в течение двух дней подряд;

для приготовления пищи используется преимущественно варение, тушение, запекание, приготовление блюд на пару.

В случае неисправности того или другого технологического оборудования на период его ремонта или замены должны вноситься коррективы в суточный рацион детей с учетом имеющихся условий для приготовления пищи.

130. На основе примерных двухнедельных рационов питания детей составляется дневной рацион и меню-раскладка.

Рационы лечебного питания составляются отдельно от меню-раскладки на основе Физиологических норм питания и перечня стандартных диет в зависимости от основного и сопутствующих заболеваний ребенка.

При приготовлении блюд для детей с хроническими заболеваниями органов пищеварения должна применяться специальная кулинарная обработка пищи (рубка, пюрирование, разваривание до мягкости, тушение, приготовление на пару), для чего в пищеблоке должны быть соответствующее оборудование – пароконвекционная печь, пароварочные аппарат или кастрюля и другое.

131. В санаторно-курортных организациях в соответствии с Нормами питания должна ежедневно проводиться С-витаминизация рационов (супов или напитков).

С-витаминизация рационов проводится медицинской сестрой-диетологом.

С-витаминизация компотов проводится после их охлаждения до температуры 16 - 20° С перед их раздачей. При С-витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в крахмальную муку. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

В графе 6 журнала по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном) по форме согласно приложению 9 к настоящим Санитарным нормам и правилам должно указываться витаминизированное блюдо, время С-витаминизации и количество использованного витамина С.

В период получения детьми поливитаминных или витаминно-минеральных комплексов С-витаминизация рациона не проводится, если содержание витамина С в данных комплексах обеспечивает не менее 80 % суточной потребности в нем ребенка.

132. Для своевременной коррекции питания один раз в семь дней, а также по окончании пребывания ребенка в санаторно-курортной организации медицинской сестрой-диетологом должен проводиться анализ выполнения Норм питания по накопительной ведомости.

По окончании пребывания детей в санаторно-курортной организации врачом-диетологом или медицинской сестрой-диетологом проводится анализ качества питания детей, в том числе на соответствие Физиологическим нормам питания.

133. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо выполнять следующие гигиенические требования:

пища должна готовиться на каждый прием пищи и реализовываться в течение не более двух часов с момента приготовления. Готовая пища хранится на электроплите или электромармите;

обработка сырых и готовых пищевых продуктов должна проводиться на разных производственных столах при использовании соответствующих маркировке разделочных досок и ножей;

птицу, мясо размораживают в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре. Рыбу размораживают в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде (кроме рыбного филе) температурой не выше 12 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли (7 - 10 г на 1 л);

замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса, птицы, рыбы запрещается;

индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой или протирают ветошью;

овощи, предназначенные для салатов, варят в неочищенном виде. Овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде;

неочищенные отварные овощи могут храниться не более 6 часов в условиях холода (при температуре от + 2°С до + 6°С), очищенные отварные овощи – не более 2 часов. Очищенные сырые овощи могут храниться в воде не более чем 1,5 часа;

овощи и фрукты, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья должны подвергаться кратковременной бланшировке, ягоды – ошпариванию, зелень – промываться в охлажденной кипяченой воде. Кочаны капусты перед бланшировкой нарезают на 2 - 4 части. Салаты перед заправкой должны храниться при температуре от + 2°С до + 6°С. Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их выдачей;

полуфабрикаты из рубленого мяса, птицы, рыбы должны быть обжарены в течение 3 - 5 минут с двух сторон в нагретом до кипения жире, а затем доведены до готовности в жарочном шкафу при температуре + 250 - + 280°С в течение 5 - 7 минут. Жарка полуфабрикатов может производиться в жарочном шкафу, без предварительного обжаривания на электроплите, при температуре + 250 - + 270°С в течение 20 - 25 минут. При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут;

режим термической обработки блюд с использованием пароконвекционной печи должен соответствовать технической документации;

при изготовлении супов из вареного мяса или отпуске его с супом, измельченное и порционное мясо должно подвергаться вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе или запекание в жарочном шкафу в течение 10 минут при температуре + 220 - + 250°С);

мясной фарш, используемый для начинки пирожков, блинчиков и других мучных изделий, должен изготавливаться из предварительно отваренного или тушеного мяса с последующим обжариванием на противне в течение 5 - 7 минут;

яйца должны обрабатываться в мясо-рыбном цехе путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях) – сначала в 1 %, а затем в 0,5 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около 30°С, с последующим ополаскиванием проточной водой. Заносить и хранить в производственных помещениях для готовой продукции необработанные яйца в кассетах запрещается;

яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды. Смесь для омлета выливают на противень слоем 2,5 - 3 см и готовят в течение 8 - 10 минут при температуре в жарочном шкафу + 180 - + 200°С;

творожные запеканки готовят слоем 3 - 4 см в жарочном шкафу при температуре + 180 - + 200°С в течение 20 - 30 минут;

сосиски, вареные колбасы после порционирования очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 минут с момента закипания воды;

кисели, компоты охлаждают в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе;

гарниры (отварные макаронные изделия, рис) должны промываться только горячей кипяченой водой;

запрещается переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных напитков, соков (нектаров).

134. При организации питания детей в санаторно-курортных организациях запрещается:

использование остатков пищи от предыдущего приема, а также пищи, приготовленной накануне;

изготовление сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов; блинчиков с сырым мясом, макарон с мясным фаршем («по-флотски») и рубленным яйцом; студней, зельцев, мясных и рыбных заливных блюд; кондитерских изделий с кремом; кваса; изделий во фритюре; окрошки; паштетов, форшмака из сельди; яичницы-глазуньи; супов и гарниров из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; холодных напитков и морсов (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;

приготовление блюд на костном бульоне (кроме птицы);

использование непастеризованного молока, творога из непастеризованного молока;

использование в крупной (более 1 кг) потребительской таре в натуральном виде без термической обработки пастеризованного молока, творога и сметаны.

В зависимости от имеющихся условий для приготовления пищи, эпидемической ситуации в санаторно-курортной организации или на территории по предписанию главного государственного санитарного врача административно-территориальной единицы перечень пищевых продуктов и готовых блюд, запрещенных в питании детей, может быть расширен.

135. Прием пищи разрешается только после бракеража каждой партии готовой пищи членами бракеражной комиссии (заведующий производством, ответственный дежурный по питанию, медицинская сестра-диетолог или врач-диетолог).

Оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном).

136. Ежедневно в санаторно-курортной организации должен осуществляться отбор суточных проб каждого приготовленного блюда.

Отбор суточных проб приготовленных блюд проводится медицинской сестрой-диетологом или иным медицинским работником в стерильные емкости с крышками. Каждое приготовленное блюдо

отбирается в отдельную емкость объемом 200 - 250 мл. Супы, напитки (сладкие блюда), гарниры (каши, творожное, яичное блюда) отбирают в объеме не менее 100 мл, мясные, рыбные блюда, холодные закуски (салаты) отбирают в объеме 70 - 100 г.

Допускается не отбирать суточную пробу приготовленных блюд от партии менее 30 порций. Суточные пробы приготовленных блюд могут отбираться в уменьшенном объеме, но не менее 50 г, если это соответствует выходу приготовленного блюда.

Суточные пробы приготовленных блюд хранят в холодильнике для готовой продукции в течение 24 часов при температуре +2° - +6°С.

По истечении срока хранения суточные пробы приготовленных блюд утилизируют, емкости тщательно моют с применением разрешенных моющих средств и стерилизуют путем кипячения в течение 15 минут в 2% растворе питьевой соды либо 30 минут без добавления питьевой соды.

137. Питание детей в санаторно-курортной организации должно проводиться при соответствующей сервировке обеденных столов (наличие индивидуальных салфеток, хлебниц).

Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру + 50°С (оптимальная), холодные напитки – комнатной температуры (для детей дошкольного возраста – не ниже 20°С, для детей школьного возраста – не ниже 16°С), салатов – + 14 - + 16°С.

Для детей школьного возраста для раздачи супов используются супницы (на каждый стол), третьих горячих блюд – чайники. Блюда каждому ребенку дошкольного возраста необходимо порционировать персонально.

Смену блюд необходимо производить по очередности их приема.

138. Питание детей-инвалидов, детей, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, а также детей, находящихся в медицинском изоляторе, организуется непосредственно в жилых секциях, отделениях (помещение для приема пищи) или в жилых помещениях.

Для транспортировки готовой пищи (в жилые секции (отделения), медицинский изолятор) используют термосы, тележки-термосы, мармитные тележки или плотно закрывающуюся крышками кухонную посуду, которые должны обрабатываться и храниться в буфетных.

139. Дети школьного возраста в санаторно-курортных организациях могут дежурить в обеденном зале и привлекаться к работам по:

сервировке столов (расстановка посуды, хлебниц, столовых приборов, салфеток);

раздаче на столы пропорционированных на пищеблоке блюд (кроме горячих первых и третьих блюд).

Дети не допускаются к разливу (порционированию) готовой пищи, кроме элементов самообслуживания за своим столом.

140. Работники пищеблока должны соблюдать следующие правила личной гигиены:

приходить на работу в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной для работников пищеблока, тщательно мыть руки с жидким моющим средством, надевать чистую санитарную одежду и убирать волосы под косынку или колпак;

во время работы не носить кольца, серьги, не закалывать санитарную одежду булавками, на рабочем месте не принимать пищу и не курить; ногти должны быть коротко острижены, не покрыты лаком;

при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче блюд использовать одноразовые перчатки. Смена перчаток должна проводиться после каждого использования;

перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения – тщательно мыть руки с жидким моющим средством с последующей обработкой атисептиком.

Смена санитарной одежды производится по мере загрязнения, но не реже одного раза в день.

В гардеробной для работников пищеблока необходимо обеспечить раздельное хранение санитарной одежды и личной одежды работников.

141. Все работники пищеблока должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в журнале «Здоровье» по форме согласно приложению 10 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Контроль за ведением журнала «Здоровье» осуществляется медицинской сестрой-диетологом или врачом-диетологом. Заболевшие работники пищеблока или при подозрении на заболевание к работе не допускаются.

142. В санаторно-курортных организациях должен осуществляться производственный контроль, в том числе лабораторный, за качеством и безопасностью питания детей с учетом санитарных норм и правил, устанавливающих санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов.

Кратность лабораторного контроля, перечень исследуемых показателей качества и безопасности приготавливаемой пищи устанавливается в программе производственного контроля, разрабатываемой руководителем санаторно-курортной организации в порядке, установленном государственным стандартом Республики Беларусь СТБ 1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», утвержденным

постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 19 октября 2010 г. № 60 «Об утверждении, введении в действие, изменении и отмене технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации и общегосударственного классификатора Республики Беларусь», и санитарными нормами и правилами, указанными в части первой настоящего пункта.

Показатели пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд должны соответствовать технологическим картам блюд, меню-раскладкам.

Медицинская сестра-диетолог или врач-диетолог санаторно-курортной организации должны:

составлять совместно с заведующим производством ежедневную меню-раскладку;

проводить С-витаминизацию пищи и отбор суточных проб;

контролировать условия транспортировки и качество доставляемых пищевых продуктов, соблюдение сроков годности (хранения) и условий хранения пищевых продуктов, полноту закладки продуктов в соответствии с меню-раскладкой, соблюдение технологии приготовления блюд и их качество, отпуск и порционирование блюд, сервировку обеденных столов, транспортировка готовой пищи в буфетные и раздачу пищи; соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в пищеблоке и буфетных, проведение С-витаминизации рационов, своевременность прохождения работниками пищеблока периодических медицинских осмотров и соблюдение правил личной гигиены;

анализировать соответствие питания детей Физиологическим нормам питания;

проводить коррекцию лечебного питания детей.

ГЛАВА 11 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К МЕДИЦИНСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ДЕТЕЙ В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

143. При поступлении в санаторно-курортную организацию дети должны быть осмотрены медицинскими работниками санаторно-курортной организации. При этом проверяется наличие и оформление сопроводительных медицинских документов детей и взрослых, каждый ребенок осматривается на наличие заразных кожных заболеваний и педикулеза.

При выявлении заразных кожных заболеваний или неинфекционных заболеваний заболевшего ребенка или взрослого направляют в

медицинский изолятор или соответствующую организацию здравоохранения.

При выявлении педикулеза обработку проводят на месте с использованием противопедикулезной укладки и, при необходимости, повторную обработку через 7 дней.

В комплект противопедикулезной укладки должны входить:

фартук клеенчатый, косынки клеенчатые (2 - 3);

перчатки резиновые;

лупа, частый гребень;

клеенчатый или хлопчатобумажный мешок для сбора одежды ребенка (взрослого), пораженного педикулезом;

противопедикулезные лекарственные средства.

Противопедикулезная обработка может быть проведена в ближайшем центре профилактической дезинфекции.

144. В течение первых двух-трех дней пребывания в санаторно-курортной организации детям назначают диагностические (при необходимости) и лечебно-реабилитационные услуги (процедуры), лечебное питание.

145. В санаторно-курортной организации:

145.1. детям должна оказываться медицинская помощь в соответствии с законодательством Республики Беларусь о здравоохранении, в том числе нормами диагностических и лечебно-реабилитационных услуг (процедур) в области санаторно-курортного лечения согласно приложению к постановлению Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 мая 2003 г. № 23 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003 г., № 57, 8/9528). При этом в практику работы внедряют современные диагностические и лечебно-реабилитационные услуги (процедуры), осуществляют преемственность в работе с организациями здравоохранения;

145.2. ежедневно и круглосуточно должен вестись амбулаторный прием заболевших детей и взрослых, работников;

145.3. при необходимости заболевшие дети и взрослые должны быть госпитализированы в государственную организацию здравоохранения. Заболевшие дети могут проходить лечение острых заболеваний и в медицинском изоляторе;

145.4. о случаях возникновения инфекционных заболеваний и принятых мерах информируется территориальный орган и учреждение, осуществляющее госсаннадзор;

145.5. еженедельно дети должны осматриваться на педикулез, наличие острых заболеваний (активное выявление);

145.6. медицинские документы должны вестись по установленным формам;

145.7. должен осуществляться контроль за:

организацией физического воспитания детей (состояние мест для организации занятий физкультурно-оздоровительными мероприятиями, режим занятий);

соблюдением детьми режима дня, правил личной гигиены;

санитарным содержанием помещений и территории санаторно-курортной организации, источников водоснабжения.

146. Медицинскими и педагогическими работниками санаторно-курортной организации должно быть организовано гигиеническое воспитание детей, включающее:

мероприятия по формированию здорового образа жизни, мотивированного поведения по сохранению собственного здоровья (игры, викторины, Дни здоровья, вечера вопросов и ответов по здоровому питанию, гигиене юношей и девушек, профилактике венерических заболеваний, вируса иммунодефицита человека, вредных привычек и другим актуальным темам);

обучение детей навыкам слежения за состоянием функциональных систем организма и использованием их на практике (определение пульса и частоты дыхания в покое и при физической нагрузке, параметров массы и роста, динамической силы мышечной системы).

147. По окончании пребывания в санаторно-курортной организации у детей первой и второй групп здоровья оценивается эффективность проведенных лечебно-реабилитационных услуг (процедур) и физкультурно-оздоровительных мероприятий по рекомендуемым показателям состояния физического развития, функциональных и адаптационных резервов и возможностей организма ребенка – определение показателей физического развития, функциональных проб, резерва здоровья, оценка психо-эмоционального состояния, определение вегетативного тонуса, оценка эффективности санаторно-курортного лечения и оздоровления. Целесообразно использовать современные автоматизированные технологии скрининг-диагностики нарушений здоровья у детей.

Приложение 1
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к санаторно-
курортным организациям для
детей, взрослых и детей»

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЗОНАМ РЕКРЕАЦИИ ВОДНЫХ ОБЪЕКТОВ

Зона рекреации водных объектов с учетом местных условий должна быть удалена от портов и портовых сооружений, шлюзов, гидроэлектростанций, от места сброса сточных вод, мест разведения водоплавающей птицы, стойбищ и водопоя скота, а также других источников загрязнения. Зона рекреации должна быть размещена за пределами санитарно-защитных зон предприятий.

Площадь зоны рекреации должна составлять не менее 4 м² на одного человека.

Зона рекреации должна иметь безопасный рельеф дна – отсутствие ям, зарослей водных растений, острых камней и другое. Границы зоны купания должны быть обозначены опознавательными знаками, иметь удобные и безопасные подходы к воде.

Приложение 2
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к санаторно-курортным организациям для детей, взрослых и детей»

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ,
САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ
ДЛЯ ПРОЖИВАНИЯ ГРУПП ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

№ п/п	Наименование помещений	Площадь в м ² , при норме расчета санитарно-технического оборудования	Примечание
1	2	3	4
1.	Жилые помещения: для проживания детей из учреждений дошкольного образования;	не менее 4,0 м ² на ребенка или 5 м ² при универсальной спальни-игровой	Вместимость помещений – до 15 детей
	для детей и взрослых	не менее 4,5 м ² на ребенка	Предусматривается не менее 6,0 м ² на взрослого
2.	Санитарный узел (далее – санузел) для детей:	не менее 0,8 м ² на ребенка	Высота установки санитарно-технического оборудования должна быть: умывальников детских – 0,4 - 0,5 м от пола; глубокого душевого поддона (при высоте расположения душевой сетки над днищем поддона – 1,5 м) – 0,6 м; мелкого душевого поддона – 0,3 м; ванн на постаментах – 0,6 м.
	умывальники детские;	1 на 5 детей, но не менее 3	
	унитазы детские;	1 на 7 детей, но не менее 2	
	поддон мелкий с душевой сеткой на гибком шланге (ножная ванна);	1 на 15 - 20 детей	
	ванна (детская);	1 на 15 - 20 детей	
	открытые шкафчики для полотенец и умывальных принадлежностей;	индивидуально	
	унитаз для работников	1	

№ п/ п	Наименование помещений	Площадь в м ² , при норме расчета санитарно- технического оборудования	Примечание
1	2	3	4
3.	Комната дневного пребывания (игровая)	не менее 1 м ² на ребенка	Может входить в состав спальни-игровой
4.	Помещения обслуживания, в том числе:		
	прихожая-гардеробная;	не менее 0,9 м ² на ребенка	Предусматривает, кроме устройства индивидуальных шкафов с подсушкой для хранения одежды и обуви, помещение для глажения и чистки одежды и обуви с умывальником
	помещение для хранения вещей детей и взрослых;	не менее 0,1 м ² на 1 место	
	постирочная (в случае отсутствия санитарных узлов при жилых помещениях для детей и взрослых)	не менее 0,08 м ² на ребенка	
5.	Помещения работников,	4 м ² на человека (но не менее 9 м ²)	Предусматривает санузел в каждом жилом помещении, включающем душ, умывальник, унитаз
	кладовые для хранения уборочного инвентаря	3 м ² на жилую секцию (отделение)	Допускается вместо отдельного помещения встроенный в коридоре или при санузле шкаф
6.	Вестибюль	не менее 0,3 м ² на 1 место	—
7.	Пост медицинской сестры и процедурный кабинет	общей площадью не менее 18 м ²	Предусматриваются на 1 - 2 жилые секции

Приложение 3
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к санаторно-курортным организациям для детей, взрослых и детей»

СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ,
САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ
ЖИЛОЙ СЕКЦИИ ДЛЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

№ п/п	Наименование помещений	Площадь в м ² , расчет санитарно-технического оборудования	Примечание
1	2	3	4
1.	Жилые помещения (для блочной и коридорно-секционной планировки)	не менее 4,5 м ² на ребенка	Вместимость не более 4 детей в одном жилом помещении
2.	Санитарный узел (далее – санузел) для блочной планировки	на 1 - 3 жилые помещения	Включает душевую установку с душевым поддоном или ванну, умывальник, унитаз
3.	Санузел для коридорно-секционной планировки, включающий: умывальные с мойками для ног; туалеты душевые кабины	1 умывальник на 5 детей, 2 мойки для ног на 15 детей 2 унитаза на 15 девочек, 1 унитаз и 1 писсуар на 15 мальчиков 1 душевая кабина на 15 детей площадью не менее 0,9 м на 1,8 м	Высота установки умывальных раковин должна быть – 0,6 - 0,7 м от пола, кранов – 0,2 - 0,25 м над верхним краем умывальной раковины Расстояние между кранами умывальных раковин должно быть не менее 0,5 м для детей младшего и 0,8 м – для детей среднего и старшего школьного возраста Душевая кабина предусматривает преддушевую для переодевания шириной не менее 0,9 м

№ п/п	Наименование помещений	Площадь в м ² , расчет санитарно-технического оборудования	Примечание
1	2	3	4
	кабины личной гигиены девочек	2 кабины на 15 девочек (минимальная площадь – 4 м ²)	Кабина личной гигиены девочек оборудуются унитазом, гигиеническим душем (биде), умывальником
4.	Комната дневного пребывания (игровая)	на 1 - 2 жилые секции площадью не менее 50 м ²	Должна быть непроходной, смежной с коридором и жилыми помещениями
5.	Помещения обслуживания, в том числе: прихожая-гардеробная; помещение для глажения и чистки одежды и обуви; помещение для хранения вещей; постирочная	не менее 0,8 м ² на 1 ребенка не менее 0,2 м ² на 1 место не менее 0,1 м ² на 1 место не менее 0,08 м ² на 1 место	Предусматриваются на 1 - 2 жилые секции Оборудуется индивидуальными шкафами (с подсушкой) для хранения одежды и обуви. Предусматривается с установкой умывальника Оборудуются в непосредственной связи с жилыми помещениями или при жилых помещениях в шкафах-купе
6.	Помещения работников	4 м ² на человека (но не менее 9 м ²)	Предусматривают санитарный узел с душем, умывальником, унитазом при каждом жилом помещении
7	Кладовые для хранения уборочного инвентаря	3 м ² на жилую секцию	Отдельное помещение или встроенный шкаф
8.	Пост медицинской сестры, процедурный кабинет	общей площадью не менее 18 м ²	Предусматриваются на 1 - 2 жилые секции (отделения)

№ п/п	Наименование помещений	Площадь в м ² , расчет санитарно- технического оборудования	Примечание
1	2	3	4
9.	Вестибюль	не менее 0,3 м ² на 1 место	–

Приложение 4
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к санаторно-
курортным организациям для
детей, взрослых и детей»

ОПТИМАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ
ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА В ПОМЕЩЕНИЯХ

Наименование помещений	Для детей школьного возраста (°С)	Для детей дошкольного возраста (°С)
Учебные помещения	+18 - +20	–
Комнаты дневного пребывания (игровые), зал для музыкальных занятий	+20 - +21	+21 - +22
Жилые помещения, обеденные залы	+20 - +21	+21 - +22
Физкультурный, тренажерный залы	+15 - +18	+19 - +20
Раздевальные при физкультурном зале	+19 - +23	+21 - +23
Помещения медицинского назначения	+21 - +23	
Жилые помещения	+20 - +21	+20 - +21
Умывальные помещения	+20 - +23	+21 - +23
Санитарные узлы	+19 - +21	+20 - +21
Душевые	не ниже +25	
Актовые залы, киноаудитории	не ниже +17 - +20	
Помещения детского творчества	+18 - +21	+21 - +22

Приложение 5
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к санаторно-курортным организациям для детей, взрослых и детей»

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЖИМУ ДНЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ
ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

№ п/ п	Основные режимы		Примерный распорядок дня				
			для детей дошкольного возраста	для детей школьного возраста на летний период		для детей школьного возраста на период учебного года	
				6 - 10 лет	11 - 17 лет	6 - 10 лет	11 - 17 лет
1.	Питание	количество основных приемов пищи	3 с интервалом 4 – 4,5 часа				
2.	Бодрствование (физкультурно-оздоровительные и другие мероприятия, лечебно-реабилитационные услуги (процедуры), в часах		5 - 6	6,5 - 7,5	7 - 8	4 - 5,0	4,0 – 5,0
3.	Образовательный процесс (часов в день, без учета перемен)		–	–	–	2 - 2,3	2,7-3,4
4.	Сон, длительность в часах	дневной	2	1,5 - 2	1,5	1,5	1,5
		ночной	10,5	9,5	9	10	9,5
		в сутки	12,5	11 - 11,5	10,5	11,5 - 12	11

Примечание. Кроме основных приемов пищи (завтрак, обед, ужин) в рацион питания детей входят второй завтрак, полдник, второй ужин.

Приложение 6
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к санаторно-
курортным организациям для
детей, взрослых и детей»

ТРЕБОВАНИЯ К КУПАНИЮ, ОБУЧЕНИЮ ПЛАВАНИЮ И ПРЕБЫВАНИЮ ДЕТЕЙ НА СОЛНЦЕ

1. Купание и обучение плаванию детей в открытом водоеме проводят:

в специально отведенных для купания местах и под присмотром взрослых;

ежедневно 1 - 2 раза в день в утреннее и (или) послеобеденное время, но не ранее чем через 1,5 часов после еды. Купание с наступлением темноты запрещается;

в солнечные и безветренные дни при температуре воды не ниже +20°C, воздуха – не ниже +23°C. В дальнейшем после недели регулярного купания – при температуре воды не ниже +16°C для основной и +18°C – для детей подготовительной группы по физической культуре.

Перед началом купания проводится инструктаж детей по правилам поведения на воде. Пребывание в воде начинают с 7 – 10 минут, ежедневно увеличивая до 25 минут. Входить в воду в разгоряченном виде (после игр, бега) запрещается. В воде необходимо двигаться, при появлении первых признаков переохлаждения («гусиная кожа», озноб, посинение носа, губ, ушей) купание прекращается.

В группе для не умеющих плавать одновременно должно заниматься не более 10 детей с использованием специальных плавающих устройств.

2. Игры и прогулки с детьми в жаркие дни необходимо проводить в утреннее (с 9.00 до 11.00 часов) и послеобеденное (16.00 часов) время, в головных уборах, в тени. На прогулку необходимо брать с собой питьевую воду (расфасованную в емкости промышленного производства или кипяченую), одноразовые стаканы.

Загорать под открытыми солнечными лучами можно при температуре атмосферного воздуха не выше 24°C. Время загорания начинают с 7 минут, ежедневно увеличивая до 20 минут. Оптимальное время для загорания – с 10.00 до 12.00 часов, не следует загорать натошак и ранее чем через 1,5 часов после еды.

Приложение 7
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к санаторно-
курортным организациям для
детей, взрослых и детей»

Форма

ЖУРНАЛ
ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ
СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ,
ПОСТУПАЮЩИХ В ПИЩЕБЛОК

Начат _____ 20__ г.

Окончен _____ 20__ г.

Дата поступления пищевых продуктов	Перечень поступающих в пищеблок пищевых продуктов	Качество проверяемых пищевых продуктов	Окончание срока годности пищевых продуктов	Подписи
1	2	3	4	5

Примечания:

1. В графе 1 указывается дата поступления пищевых продуктов со склада на пищеблок.

2. В графе 2 указывается наименование и количество выданных на пищеблок пищевых продуктов.

3. В графе 3 указывается качество пищевых продуктов, номер товарно-транспортной накладной на данные пищевые продукты.

4. В графе 4 указывается окончание срока годности пищевых продуктов согласно товарно-транспортной накладной.

5. В графе 5 ставят подпись заведующий производством или шеф-повар (выборочный контроль осуществляется медицинским работником).

Приложение 8
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к санаторно-
курортным организациям для
детей, взрослых и детей»

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБЪЕМЫ ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД
ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Наименование блюд	Объем блюд (г, мл) для детей в возрасте (лет)			
	3 - 6	7 - 10	11 - 13	14 - 17
ЗАВТРАК				
Закуска (салат)	40 - 60	50 - 70	70 - 80	80 - 100
Каша (овощное блюдо)	180 - 200	180 - 200	200 - 250	250 - 300
Яичное (творожное, мясное, рыбное блюдо)	70 - 80	80 - 100	80 - 100	80 - 100
Горячий напиток (чай, кофейный напиток с молоком, какао)	180 - 200	200	200	200
ВТОРОЙ ЗАВТРАК				
Фрукты (сок)	200	200	200	200
ОБЕД				
Закуска (салат)	40 - 60	50 - 70	70 - 80	80 - 100
Суп	200	200 - 250	250 - 300	300 - 350
Блюдо из мяса, рыбы	60 - 80	70 - 90	80 - 100	100 - 120
Гарнир	130 - 150	150 - 200	150 - 200	180 - 200
Холодный напиток	180 - 200	180 - 200	200	200
ПОЛДНИК				
Напиток (кефир, сок, молоко)	150 - 200	150 - 200	200	200
Выпечка или печенье	50 - 60/30	50 - 60/50	50 - 80/50	50 - 80/50
УЖИН				
Закуска (салат)	40 - 60	50 - 70	70 - 80	80 - 100
Овощное (творожное) блюдо или каша	150 - 200	180 - 200	200 - 250	200 - 250
Рыбное (мясное, яичное) блюдо	50 - 70	80 - 100	80 - 100	100 - 120
Горячий напиток (чай, кофейный напиток с молоком, какао)	180 - 200	180 - 200	180 - 200	200
ВТОРОЙ УЖИН				
Кисломолочные напитки	50 - 60/30	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Выпечка или печенье	50 - 60/30	50 - 60/50	50 - 80/50	50 - 80/50

Приложение 9
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к санаторно-
курортным организациям для
детей, взрослых и детей»

Форма

ЖУРНАЛ
ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ
(БРАКЕРАЖНЫЙ)

Начат _____ 20__ г.

Окончен _____ 20__ г.

Дата (число, месяц, год)	Наименование блюда по каждому приему пищи	Оценка				Разрешение на выдачу и предложения членов бракеражной комиссии	Подписи
		выполнения меню	доброкачества	правильности кулинарной обработки	С- витаминизации		
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечания:

1. В графе 3 «Оценка выполнения меню» проставляется медицинским работником выход каждого готового блюда (фактический).

2. В графе 8 «Подписи» ставят подписи медицинский работник и другие члены бракеражной комиссии, участвовавшие в бракераже готовой пищи.

Приложение 10
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к санаторно-
курортным организациям для
детей, взрослых и детей»

Форма

ЖУРНАЛ «ЗДОРОВЬЕ»

Начат _____ 20__ г.

Окончен _____ 20__ г.

№ п/ п	Дата	Согласно штатному расписа нию фами лия, собствен ное имя, отчество работни ков	Отметка об отсутствии острых кишечных заболеваний у работника и в его семье	Отметка об отсутствии у работника ангины и гнойничковых заболеваний	Контроль за листами нетрудоспособ ности, в том числе по уходу	Личные подписи работников пищеблока, медицин ской сестры- диетолога
1	2	3	4	5	6	7