



*ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПИНСКИЙ
ЗОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ»*



ТРЕБОВАНИЯ К ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫМ И САНАТОРНО-КУРОРТНЫМ ОРГАНИЗАЦИЯМ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Г. ПИНСК, 2026 ГОД

НОРМАТИВНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ:

- СПЕЦИФИЧЕСКИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ И ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ, УТВЕРЖДЕННЫЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕМ СОВЕТА МИНИСТРОВ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ ОТ 26.09.2019 № 663 С ИЗМЕНЕНИЯМИ И ДОПОЛНЕНИЯМИ;
- САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА «ТРЕБОВАНИЯ К ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫМ ОРГАНИЗАЦИЯМ ДЛЯ ДЕТЕЙ», УТВЕРЖДЕННЫЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕМ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ ОТ 26 ДЕКАБРЯ 2012 Г. № 205 С ИЗМЕНЕНИЯМИ И ДОПОЛНЕНИЯМИ;
- ОБЩИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ КАПИТАЛЬНЫХ СТРОЕНИЙ (ЗДАНИЙ, СООРУЖЕНИЙ), ИЗОЛИРОВАННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И ИНЫХ ОБЪЕКТОВ, ПРИНАДЛЕЖАЩИХ СУБЪЕКТАМ ХОЗЯЙСТВОВАНИЯ, УТВЕРЖДЕННЫЕ ДЕКРЕТОМ ПРЕЗИДЕНТА РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ ОТ 26 НОЯБРЯ 2017 Г. № 7 «О РАЗВИТИИ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА».
- С ПОЛНЫМИ ТЕКСТАМИ САНИТАРНЫХ НОРМ И ПРАВИЛ МОЖНО ОЗНАКОМИТЬСЯ В СЕТИ ИНТЕРНЕТ НА САЙТЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ WWW.MINZDRAV.GOV.BY В РАЗДЕЛЕ «ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТОВ» – «НОРМАТИВНАЯ ПРАВОВАЯ БАЗА» - «ТЕХНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ» – «ПОЛНЫЕ ТЕКСТЫ НОРМАТИВНЫХ ПРАВОВЫХ АКТОВ, УТВЕРЖДЕННЫХ В СООТВЕТСТВИИ С ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ».

ВИДЫ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

Оздоровительные

- оздоровительные лагеря;
- образовательно-оздоровительные центры;
- спортивно-оздоровительные лагеря;
- оздоровительные центры (комплексы) для детей и другие

Санаторно-курортные

- санатории;
- детские реабилитационно-оздоровительные центры (ДРОЦ);
- реабилитационные центры (отделения) (в том числе пострадавших от катастрофы на Чернобыльской АЭС, других радиационных аварий (ДРЦ))

Прием в организацию для детей осуществляется при представлении **медицинской справки** о состоянии здоровья, а в случае направления на санаторно-курортное лечение – **выписки** из медицинских документов.

****Не допускается:***

прием детей и взрослых с кожными заразными и острыми инфекционными заболеваниями, педикулезом; лечение в медицинском изоляторе организации отдыхающих и работников с подозрением на инфекционные заболевания.

Начало оздоровительных смен в оздоровительных организациях допускается только при полной готовности помещений и территории, инженерных коммуникаций, объектов питания к приему детей с оформлением подтверждающих готовность документов.

**Подтверждающие готовность документы должны оформляться не позже чем за 3 дня до даты открытия на весь период оздоровительного сезона*

Медицинские осмотры и гигиеническое обучение работники должны проходить в порядке, установленном законодательными актами Республики Беларусь.

Гигиеническое обучение должны проходить:

руководители оздоровительных организаций,
работники пищеблока

1 раз в год

воспитатели, уборщики помещений, работники плавательных бассейнов (за исключением тренеров), кастелянши, рабочие по стирке и ремонту спецодежды, заведующие хозяйством, заместители руководителей по административно-хозяйственной работе

1 раз в 2 года

слесари-сантехники

1 раз в 3 года

Размещение лагерей различного вида:

на стационарной в лесной (лесопарковой) зоне;
на базе арендованных помещений:

- учреждений и организаций ;
- палаток (передвижные и неподвижные).

Наполняемость отрядов (отделений):

в возрасте от 3 до 6 лет – не более 20 детей, от 6 до 18 лет – не более 25 детей.

Функционирование оздоровительных организаций с круглосуточным пребыванием детей без наличия отопления жилых (спальных) помещений и помещений отдыха (игровых) **допускается** при среднесуточной температуре атмосферного воздуха **не ниже плюс 15 °С в течение 5 дней.**
Функционирование палаточных лагерей **не допускается** при среднесуточной температуре атмосферного воздуха **ниже плюс 15 °С в течение 5 дней.**

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИЯМ ОРГАНИЗАЦИЙ

1. На территории организации, размещенной в лесной (лесопарковой) зоне, должны проводиться санитарно-противоэпидемические мероприятия по снижению численности (уничтожению) иксодовых клещей.

**Не допускается пребывание детей на территориях организаций, за исключением передвижных палаточных лагерей, с численностью иксодовых клещей, превышающей установленные нормативы*

2. Подходы к зданиям организации, въезды и входы на территорию, пешеходные дорожки должны иметь твердое ровное покрытие. **Территория должна содержаться в чистоте**, в зимнее время своевременно очищаться от снега и льда и посыпаться песком, должно предусматриваться место (помещение) для хранения инвентаря для уборки территории.

3. **Площадка для сбора твердых коммунальных отходов** должна быть ограждена с 3-х сторон, иметь твердое покрытие, крышки, маркировку и размещаться на расстоянии **не менее 20м** от окон жилых зданий, физкультурно-спортивных сооружений, площадок для отдыха (игр) .

4. На территории и в зданиях организации должны быть установлены **урны** для сбора отходов, которые **необходимо своевременно очищать**.

ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И СООРУЖЕНИЯМ ОРГАНИЗАЦИЙ

Площадь помещений в оздоровительных лагерях с дневным пребыванием:

Помещения для отдыха (игровые) - не менее 2 кв. метров на 1 ребенка.

Помещения для занятий детским творчеством - не менее 36 кв. метров на отряд.

Спальни - не менее 3,5 кв. метра на 1 ребенка и наполняемостью не более 15 мест.

Площадь помещений в лагерях с круглосуточным пребыванием:

Комната отдыха (игровая) - не менее 1 кв. метра на одного ребенка.

Жилое (спальное) школьного возраста - не менее 4 кв. метров на одного ребенка.

Жилое (спальное) дошкольного возраста - не менее 4,5 кв. метра на ребенка и 6 кв. метров на взрослого

В помещениях медицинского назначения организаций необходимо предусматривать наличие: медицинского и процедурного кабинетов; медицинского изолятора; в санаторно-курортных организациях – условий для предоставления диагностических и лечебно-реабилитационных услуг (процедур) с учетом профиля организации.

В организациях должны быть выделены **отдельные санитарные узлы** для работников, для взрослых и детей (**раздельные для девочек и мальчиков с 5 лет**). Туалетные кабины должны быть укомплектованы держателями для туалетной бумаги, урнами, а унитазы – накладными сиденьями (в случае использования взрослыми и детьми - оборудуются детскими гигиеническими сиденьями). **Умывальники** должны быть укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными салфетками (разовыми полотенцами), а умывальники, предназначенные для медицинских работников и работников объектов питания, – дополнительно дозаторами с антисептиками.

ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ БЛАГОУСТРОЙСТВУ, ОБОРУДОВАНИЮ

Здания организаций должны оборудоваться централизованными системами отопления, хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения, системами механической вентиляции.

Холодная и горячая вода в организациях должна быть подведена в санитарные узлы, душевые, умывальные, ногомойки, буфетные, постирочные и прачечные, помещения медицинского назначения.

В организациях должна обеспечиваться **оптимальная температура воздуха:**
в жилых (спальных) помещениях, помещениях для отдыха (игр) – **+20 – +22 °С;**
в помещениях медицинского назначения – **+21 – +24 °С;**
в душевых для детей – **не ниже +25 °С;**
в ваннах, душевых для взрослых (в холодный период года) – **не ниже +18 °С.**
Относительная влажность воздуха в основных помещениях должна быть **30–60%.**

Функциональные размеры используемой мебели (детская, бытовая) должны соответствовать росту отдыхающих. Спальные помещения организаций должны оборудоваться кроватями с твердым ложем, жилые – дополнительно прикроватными тумбочками (комодами), стульями, шкафами для одежды.

В организациях должны использоваться строительные, в том числе отделочные, материалы, мебель (детская, бытовая и иная), игры и игрушки, изделия медицинского назначения и медицинской техники, электросветильники, моющие средства и средства дезинфекции, мягкий инвентарь, произведенные в соответствии с техническими нормативными правовыми актами и разрешенные к применению в соответствии с законодательством.

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ

Влажная уборка жилых (спальных) помещений, помещений медицинского, физкультурно-оздоровительного назначения, санитарных узлов и санитарно-технического оборудования, душевых - **не реже 2 раз в день** (а также в течение дня по мере необходимости с применением моющих средств).

Генеральная уборка – **не реже 1 раза в неделю** (а также перед началом смены и по эпидемическим показаниям).

**Моющие средства и средства дезинфекции должны храниться в специально отведенных помещениях (местах), недоступных для отдыхающих.*

Уборочный инвентарь для помещений организации должен быть: *раздельный для пола и поверхностей выше пола, иметь маркировку согласно назначению и храниться в отдельно выделенных местах.*

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь **сигнальную** маркировку и храниться **отдельно от остального** уборочного инвентаря – в санитарных узлах или специально отведенных местах.

Смена постельного белья и полотенец в организациях:

с круглосуточным пребыванием - не реже 1 раза в неделю;

с дневным - не реже 1 раза в 10 дней, полотенце - не реже 1 раза в неделю.

**Постельные принадлежности в организациях должны подвергаться не реже 1 раза в год химчистке.*

В помещениях организаций **не допускается наличие грызунов и насекомых.**

**Проводить дератизационные и дезинсекционные мероприятия в присутствии отдыхающих не допускается.*

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЖИМУ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Продолжительность смены должна составлять:

- в период весенних, осенних и дополнительных зимних каникул – 5 дней;
- в период летних каникул – 15 дней в дневных лагерях (без учета выходных и праздничных дней), 12 дней в палаточных неподвижных лагерях, 9 дней в палаточных передвижных лагерях, 15 и более дней в стационарных лагерях и образовательно-оздоровительных центрах;
- в период зимних каникул – от 5 до 10 дней.

Режим дня в организациях для детей с круглосуточным пребыванием должен предусматривать достаточную для оздоровления и с учетом возраста детей продолжительность ночного сна (10,5–9,5 часа), дневного сна (2–1,5 часа), пребывания на открытом воздухе (не менее 5 часов), свободного (личного) времени, а также необходимую двигательную активность, кратность питания. **Для детей I – IV классов** в оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей должен быть организован **дневной сон**.

!!! Запрещается привлекать детей (за исключением находящихся в палаточных лагерях) к приготовлению блюд, мытью посуды и обеденных столов, к мытью пола в обеденном зале и производственных помещениях объекта питания, к розливу или порционированию готовых блюд, кроме самообслуживания за своим столом.

Физическое воспитание, купание детей должны быть организованы **с учетом состояния здоровья, возраста, физической подготовленности и закаленности ребенка**.

Пребывание детей под открытыми солнечными лучами допускается только в головных уборах.

Купание детей допускается организовывать не ранее чем через 1,5 часа после еды. Купание с наступлением темноты **запрещается**.

Проведение спортивно-массовых мероприятий должно осуществляться под контролем медицинских работников.

В лагерях труда и отдыха должны соблюдаться:

- требования Трудового кодекса Республики Беларусь, допускается привлекать детей в возрасте от 14 до 16 лет к работам согласно перечню легких видов работ;
- должны выполняться предельные нормы подъема и перемещения несовершеннолетними тяжестей вручную;
- дети должны быть обеспечены специальной одеждой, обувью и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемых работ;
- сбор урожая с использованием ручного труда допускается проводить на полях, обработанных в текущем году пестицидами III – IV классов опасности;
- через каждые 45 минут работы должны быть перерывы продолжительностью от 10 до 15 минут;
- при длительности труда в течение 7 часов в день должен предусматриваться дополнительный перерыв для приема пищи и отдыха продолжительностью не менее 60 минут.

Запрещается организовывать труд детей:

- на работах, запрещенных детям до 18 лет в соответствии со списком работ, на которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет;
- в вечернее (позже 20 часов) и ночное время, в выходные и праздничные дни;
- в местах размещения временных и стационарных складов для хранения химических средств защиты растений и минеральных удобрений, а также ближе 5 километров от мест обработки ядохимикатами и пестицидами полей до истечения допустимого срока выхода;
- в условиях превышения допустимых уровней звука (70 дБА) на рабочих местах;
- на открытом воздухе в неблагоприятных метеорологических условиях (осадки, температура воздуха ниже минус 10 °С или выше плюс 27 °С).

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Питание в объектах питания организаций должно организовываться преимущественно на основе примерных двухнедельных рационов с учетом установленных норм питания, норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, сезонности (*летне-осенний и зимне-весенний*), должно быть разнообразным, соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям по химическому составу, режиму приема пищи.

**В случае необходимости должны разрабатываться отдельные от общих рационы диетического (лечебного и профилактического) питания (для больных целиакией, фенилкетонурией и других). Для лиц, получающих данное питание, допускаются отклонения от установленных норм питания по отдельным пищевым продуктам с учетом необходимости их замены.*

Приготовление блюд осуществляется по разработанным утвержденным технологическим картам.

Субъектом общественного питания или организацией должна быть разработана **программа производственного и лабораторного контроля** за соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд рецептурам, меню-раскладкам, а также за безопасностью питания на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

**В случае установления несоответствия блюда по исследуемым показателям должны быть осуществлены корректирующие мероприятия с организацией повторного проведения лабораторных исследований.*

**Выдача готовых блюд в объектах питания организаций должна осуществляться после проведения органолептической оценки качества блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством готовых блюд (бракеражном журнале).*

ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ

- Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя должны сохраняться **до окончания реализации пищевых продуктов.**
- Сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в организациях, может использоваться **при наличии результатов лабораторных исследований** указанной продукции, подтверждающих ее соответствие ГН.
- Пищевые продукты в объектах питания организаций должны храниться по видам продукции с соблюдением условий их хранения и сроков годности и в условиях, обеспечивающих предотвращение их порчи и загрязнения.
- Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся в сухом темном вентилируемом помещении, овощехранилище или холодильнике.
- **Загрязненные землей овощи** (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны храниться отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов.
- Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, включая полуфабрикаты, субпродукты охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты должны храниться в упаковке производителя или в транспортной маркированной таре.
- Яйца должны храниться в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше плюс 20 °С или в холодильнике для сырых пищевых продуктов.
- Молоко и кисломолочные продукты должны храниться в таре производителя.
- Сыпучие продукты должны храниться в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, индивидуальной упаковке, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах.

Требования к устройству объектов питания организаций, оборудованию, инвентарю, посуде

Состав производственных помещений и торгово-технологического оборудования, их взаимное расположение должны обеспечить последовательность (поточность) технологического процесса приготовления блюд, **исключение встречных потоков чистой и грязной посуды.**

Поточность технологического процесса приготовления блюд должна исключать возможность контакта **сырых и готовых** продуктов. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны **сопровождаться документами**, удостоверяющими их качество и безопасность., которые должны сохраняться в пищеблоке до окончания реализации пищевых продуктов.

Электрическое торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда должны быть **отдельными для сырых и готовых** пищевых продуктов.

Использование кухонной, столовой, чайной посуды и столовых приборов с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью, а также столовой посуды и столовых приборов из алюминия **запрещается.**

Мытье посуды проводится после каждого приема пищи механизированным или ручным способом

- столовая посуда
- столовые приборы
- кухонная посуды
- кухонный инвентарь

с использованием моющих средств в соответствии с инструкциями по их использованию.

Требования к рационам питания детей и технологии приготовления блюд в объектах питания детей

Допускаются отклонения плюс (минус) 10 процентов от установленных **норм питания** в течение недели, смены при условии выполнения по итогам смены норм физиологических потребностей ребенка в пищевых веществах и энергии.

Питание детей должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления. Из способов приготовления блюд преимущественно должны использоваться запекание, варение, приготовление на пару.

Каждые 10 дней и по окончании месяца уполномоченным руководителем организации (субъекта общественного питания) лицом или медицинским работником должен проводиться **анализ выполнения норм питания**. В организациях с круглосуточным пребыванием детей медицинским работником по окончании смены проводится оценка пищевой и энергетической ценности рационов питания детей.

В течение дня интервал между предыдущим и последующим приемами пищи должен составлять не более 4ч, между основными приемами пищи (завтрак, обед, ужин) – не менее 3ч.

Для организации питьевого режима детей должна использоваться упакованная питьевая вода, или вода из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры, или кипяченая вода.

Допускается хранить: очищенные сырые овощи в подсоленной воде не более 2ч, неочищенные и очищенные отварные овощи - не более 6ч, салаты перед заправкой – не более 2ч при температуре +2 – +6 °С.

Овощи, фрукты в сыром виде, после очистки и мытья должны **бланшироваться**, зелень и ягоды – промываться охлажденной кипяченой водой. Кочаны капусты перед бланшировкой должны разрезаться на 2–4 части.

Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их отпуском.

Требования к личной гигиене работников объектов питания организаций

Должны быть созданы условия для соблюдения работниками личной гигиены, отдельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, а также должен предусматриваться санитарный узел.

**При ношении санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду.*

Работникам объектов питания организаций необходимо:

- соблюдать правила личной гигиены;
- при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий использовать одноразовые перчатки с их сменой после каждого использования;
- ежедневно перед началом смены регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по форме, установленной Министерством здравоохранения;
- при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры тела и других симптомах заболеваний сообщить об этом руководителю субъекта общественного питания или руководителю организации, обратиться в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

!!! Работникам объектов питания организаций во время приготовления блюд **запрещается** носить украшения, закалывать санитарную одежду булавками, а также курить на рабочем месте.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!