**Пам’ятка для керівників, медичного персоналу, працівників харчоблоку стаціонарних оздоровчих закладів**



**І. Вступ:**

Належна організація оздоровлення дітей є важливою задачею держави. Головною метою діяльності закладів щодо організації літнього оздоровлення дітей шкільного віку є створення сприятливих умов для їх фізичного оздоровлення, підвищення рівня соціально – психологічної адаптації та реабілітації школярів із функціональними порушеннями та хронічними захворюваннями. В залежності від стану здоров'я відпочинок, оздоровлення та лікування повинні здійснюватися у відповідних закладах – дитячі оздоровчі табори річного та сезонного функціонування, санаторії. Однією з основних умов організації оздоровчого сезону – дотримання законодавства.

**ІІ. Законодавство:**

Закони України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про оздоровлення та відпочинок дітей», ДСанПіНи "Улаштування, утримання і організація режиму діяльності дитячих оздоровчих закладів" (ДСанПіН 5.5.5.23-99), «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини», постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004р №1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», від 23 травня 2001 р. № 559  «Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок», спільні накази Міністерства охорони здоров’я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 №242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах» та від 15.08.06 №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», наказ МОЗ України від 23.07.2002 року №280 «Щодо організації проведення обов’язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов’язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб».

**ІІІ. Правила прийомки дитячих оздоровчих таборів:**

Для початку роботи стаціонарних оздоровчих таборів необхідні:

1. Акт обстеження територіальної Держпродспоживслужби з визначенням готовності до роботи.

2. Графік роботи табору по змінам .

3. Договір на проведення дератизації, дезінфекції, дезінсекції.

4. Договір на вивіз відходів та рідких нечистот.

5. Акт обстеження місць купання дітей (при наявності пляжу).

6. Список працівників із зазначенням посад. Особові медичні книжки про проходження медогляду (з пройденими медоглядами, допуском до роботи та відміткою про гігієнічне навчання).

7. Перелік постачальників харчових продуктів в заклад зі складеним графіком і маршрутами їх постачання;

8. Погоджений із Держпродспоживслужбою режим дня та примірне двотижневе меню для кожної вікової групи;

9. Результати лабораторних досліджень питної води з розвідної мережі, з водойми, басейну (при наявності), а також піску з пісочниць не рідше 1 разу на зміну (забруднення яйцями гельмінтів).

**ІV. Вимоги до території (ділянки) табору:**

Територія оздоровчого закладу має бути впорядкованою. Забороняється висаджувати зелені насадження (дерева, кущі) колючі, з отруйними плодами та дрібним насінням, що викликають алергію у дітей. Забезпечити регулярне скошування трави для попередження розповсюдження кліщів, а також заміну піску в пісочницях не рідше 1 разу на місяць.

**V. Вимоги до приміщень табору:**

В усіх приміщеннях закладу необхідно провести ремонтні ремонти, генеральні прибирання (спальних кімнат, коридорів, санвузлів, душових, кухні, їдальні і т.д.).

Забезпечити дотримання вимог щодо наповнюваності закладу з розрахунку 4 м² на 1 дитину, тривалості зміни (21 день) і перерви між ними (не менше 2-х днів).

Забезпечити заклад достатньою кількістю твердого інвентарю (шафи, ліжка, приліжкові тумбочки, стільці та інше). При необхідності провести їх ремонти. Забороняється обладнання спальних кімнат двох’ярусними ліжками.

Перед оздоровчим сезоном провести хімічне очищення м’якого інвентарю (подушки, матраци, ковдри).

Перед кожною оздоровчою зміною здійснювати провітрювання та просушування вказаного інвентарю на відкритому повітрі.

Забезпечити заклад постільною білизною (постільна білизна- 3 комплекти, наматрацників – 2 комплекти), а також рушниками для лиця та ніг.

Провести ремонти медичних пунктів закладів, забезпечити їх необхідним медичним обладнанням, створити достатній запас медикаментів, засобів медичного призначення, медичного інвентарю, миючих та дезінфікуючих засобів відповідно до нормативів;

**VI. Вимоги до водопостачання:**

Провести чистку та дезінфекцію резервуарів системи водопостачання під час проведення підготовки закладів оздоровлення та відпочинку до оздоровчого сезону.

Забезпечити дитячі стаціонарні заклади доброякісною питною водою відповідно до вимог ДСанПіН 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» та представити результати лабораторного контролю. Встановити питні фонтанчики з розрахунку один на 100 місць.

**VІІ. Вимоги до харчоблоку:**

Харчоблок дитячого оздоровчого табору незалежно від його місткості повинен мати повний набір обробних цехів. Столи, призначені для обробки харчових продуктів, повинні бути цільнометалеві з нержавіючої сталі або дюралюмінію. Допускаються столи, покриті оцинкованим залізом з закругленими кутами (тільки для обробки сирого м'яса та риби). Для приготування тіста повинні бути столи з дерев'яних твердих порід (дуб, бук, ясень, береза) без щілин, гладкообстругані. Дошки та ножі повинні бути промарковані: "СМ" - сире м'ясо, "ВМ" - варене м'ясо, "СР" - сира риба, "ВР" - варена риба, "ОС" - овочі сирі, "ВО" - варені овочі, "Т" - гастрономія, "О" - оселедці, "Х" - хліб.

Після миття і просушування, - дошки повинні зберігатись безпосередньо на робочих місцях, поставлені на ребро або в підвішеному стані. Весь кухонний посуд повинен зберігатись на спеціальних полицях та стелажах, дрібний інвентар - у шафах.

Технологічне обладнання для обробки сирих і готових продуктів повинно мати відповідну маркіровку, по закінченні роботи ретельно промиватися з доданням дозволених МОЗ України миючих та дезінфікуючих засобів (наявний Висновок санітарно-епідемічної експертизи).

Харчоблок повинен бути забезпечений достатньою кількістю технологічного та холодильного обладнання, кухонного та столового посуду, іншого інвентарю, із проведенням їх щорічної повірки;

**1. миття столового посуду:**

Миття столового посуду може проводитись механічними миючими машинами або ручним способом. При митті ручним способом повинні бути обладнані:

а) для столового посуду - трьохгніздні ванни, у третій з них слід мати спеціальні решітки і гнучкий шланг з душовою насадкою для ополіскування вимитого посуду; у місці приєднання ванни до каналізації передбачаються повітряні розриви не менше 20 мм від верхньої прийомної лійки;

б) для миття стаканів, кухлів передбачаються двохгніздні ванни.

Режим миття посуду при ручному способі повинен бути слідуючим:

а) механічне видалення залишків їжі щіткою або дерев'яною лопаткою;

б) у першому гнізді ванни миття щіткою у воді, що має температуру 50° C, з додаванням дозволених МОЗ України миючих засобів;

в) дезінфекція посуду проводиться у другому гнізді ванни 0,2 % розчином хлорного вапна, хлораміну, гіпохлориту кальцію (натрію);

г) ополіскування посуду у третьому гнізді ванни гарячою проточною водою з температурою не нижче 65° C, для чого посуд загружається у металеві сітки;

д) просушування посуду у сушильних шафах, на спеціальних полицях або решітках.

Режим миття скляного посуду:

а) механічна очистка;

б) миття з використанням миючих засобів і знезаражування;

в) ополіскування посуду у другому гнізді ванни гарячою проточною водою з температурою не нижче 65° C;

г) прокалювання вимитих приборів у парочних або духових шафах протягом 2 - 3 хвилин; шафах-стерилізаторах ШСС-80; чисті столові набори зберігаються у вертикальному положенні (ручками догори) в металевих касетах, які повинні щоденно промиватися. Забороняється зберігання наборів внасип на підносах і тарілках.

**2. миття кухонного посуду:**

Харчоварочні котли повинні очищуватись від залишків їжі і митись у гарячій воді (45 - 50° C) з додаванням дозволених миючих засобів з допомогою щіток з ручкою, потім ополіскують гарячою водою не нижче 65° C. Дозволяється ополіскувати харчоварочні котли, каструлі і т. ін. за допомогою гнучкою шлангу з душовою насадкою. Для миття кухонною посуду необхідно встановлювати двохгніздні ванни затверджених типорозмірів.

**3. миття столів:**

Столи повинні митись гарячою водою з милом, содою спеціально виділеними для цього ганчірками з промаркованої тари. Щітки для миття посуду і ганчірки для протирання підлог по закінченні прибирання кип'ятять 15 хвилин або замочують в 0,5 % освітленому розчині хлорного вапна або 1 % розчині хлораміну на 30 хвилин, потім сушать або зберігають у спеціально виділеному місці. Весь інвентар для прибирання повинен бути промаркований. Ганчірки, миючі та дезінфікуючі засоби повинні зберігатися у промаркірованих ємкостях у спеціально відведеному місці.

**VIII. Вимоги до операторів ринку:**

Зареєструвати потужності операторів ринку харчових продуктів в територіальних управліннях Держпродспоживслужби Хмельницької області;

Забезпечити безперебійне постачання якісних та безпечних харчових продуктів та продовольчої сировини до закладів оздоровлення із необхідною супровідною документацією про їх походження, безпечність та якість;

**ІХ. Вимоги до харчування:**

Категорично забороняється використовувати залишки їжі від попереднього прийому, а також приготовану напередодні їжу. Забороняється виготовлення кислого молока і інших кисломолочних продуктів, млинців з м'ясом, макарон по-флотськи, кондитерських виробів з кремом, кремів, напоїв, морсів, квасів, холодців, заливних блюд (м'ясних та рибних), форшмаків з оселедців, виробів у фритюрі, паштетів, використання фляжного сиру з непастеризованого молока.

Категорично забороняється вживання грибів у їжу, використання фляжного молока без кип'ятіння, фляжного сиру, сметани і зеленого горошку без термічної обробки, кров'яних та ліверних ковбас, яєць і м'яса водоплавних птахів, консервованих продуктів домашнього виготовлення.

 Сметана і сир, вироблені молокопереробним підприємством у дрібній фасовці, не потребують спеціальної термічної обробки.

Вживати заходи щодо профілактики виникнення гострих кишкових інфекцій, харчових отруєнь, отруєнь грибами та дикорослими рослинами, хімічними речовинами, а також дитячого травматизму.

**Х. Вимоги до басейнів:**

При використанні наливного басейну необхідно забезпечити постійне очищення та знезараження води. В керівника повинні бути в наявності протоколи лабораторних досліджень води з басейну.

Забезпечити дієвий контроль за роботою харчоблоків, організацією харчування, дотриманням температурного режиму в приміщеннях, фізичним вихованням і загартовуванням дітей, дотриманням фізіологічних норм навантаження при проведенні спортивних змагань і трудової діяльності у закладах оздоровлення для дітей;

**Відповідальність (в тому числі дисциплінарна, адміністративна та кримінальна) за виконання санітарних правил і норм покладається на засновника (власника) та керівника оздоровчого закладу.**