

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГУСЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"**

**(МОУ "ГУСЕВСКАЯ СОШ"),
действующее на основании Устава**

391320, Рязанская область, Касимовский район, р.п.Гусь-Железный,

тел./факс: (49131)46182, e-mail: gusevskaja-shkola@mail.ru



УТВЕРЖДАЮ
директор школы
В.И. Кошелев

Приказ № 58/4 - Од от 24.05.2017 г.

**Положение
о пришкольном лагере с дневным пребыванием**

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение определяет порядок создания и организации работы лагеря с дневным пребыванием детей (далее - Лагерь)

1.2 В своей деятельности лагерь руководствуется приказом Министерства образования Российской Федерации от 13.01.2001г. № 2688 «Об утверждении порядка проведения смен профильных лагерей с дневным пребыванием, лагерей труда и отдыха», СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков», постановлением правительства Рязанской области, постановлением Главы администрации Касимовского муниципального района, Уставом школы.

1.3 В рамках настоящего Положения под отдыхом, оздоровлением и занятостью детей и молодежи понимается комплекс условий и мероприятий во время каникул, обеспечивающих у детей и молодежи развитие образовательного и творческого потенциала личности, охрану и укрепление здоровья, профилактику заболеваний, закаливание организма, формирование навыков здорового образа жизни, профилактику безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних, занятие общественно-полезным и производительным трудом, физической культурой, спортом, туризмом и обязательной организацией их питания, за счет средств бюджета Рязанской области. Смена в лагере с дневным пребыванием (пришкольном) – это форма оздоровительной и образовательной деятельности в период каникул с обучающимися школы, проводимая преимущественно на базе школы с пребыванием обучающихся в дневное время и обязательной организацией их питания.

1.4 Основные цели и задачи работы педагогического коллектива при проведении пришкольного лагеря с дневным пребыванием:

- создание необходимых условий для оздоровления, отдыха и рационального использования каникулярного времени у обучающихся;
- формирования общей культуры и навыков здорового образа жизни;
- создание максимальных условий для быстрой адаптации обучающихся с учетом возрастных особенностей.

2. Порядок организации смены отдыха и оздоровления детей в лагере с дневным пребыванием (пришкольном)

2.1 В лагерь с дневным пребыванием (пришкольный) направляются учащиеся школы на основании заявления родителей (законных представителей).

2.2 Заявление родителей подается в общеобразовательное учреждение (далее Школа), в котором обучается учащийся, по форме.

2.3 Школа на основании заявления родителей (законных представителей) формирует список детей общеобразовательного учреждения, направляемых в лагерь с дневным пребыванием (пришкольные). В сводном списке указываются:

- фамилия, имя ребенка;
- класс, в котором обучается ребенок;
- дата, месяц, год рождения, пол ребенка;
- домашний адрес, сотовый телефон родителя (законного представителя);
- фамилия, имя, отчество родителя (законного представителя), подавшего заявление;
- место работы родителя (законного представителя);
- статус семьи.

2.4 Исключение ребенка из Лагеря осуществляется в следующих случаях:

- по заявлению родителей (законных представителей);
- по медицинским показаниям.

2.5 План организации отдыха детей в лагерях с дневным пребыванием (пришкольных) формируется в пределах нормативов объемов услуг на организацию отдыха и оздоровления детей и молодежи в лагерях дневного пребывания (пришкольных) муниципального образования Касимовского района.

2.6 Требования к территории, зданиям и сооружениям, правила приемки смены лагеря определяются соответствующими санитарно-эпидемиологическими правилами, утверждаемыми Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, применительно к данному лагерю. Без санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии места базирования смены лагеря санитарным правилам открытие смены лагеря не допускается.

2.7 Приемка пришкольного лагеря с дневным пребыванием, осуществляется межведомственной комиссией, созданной органами исполнительной власти муниципального образования, в состав которой входят начальник управления образования, главный государственный инспектор по пожарному надзору, начальник территориального отдела управления Роспотребнадзора по Рязанской области в Касимовском районе, с последующим оформлением акта приемки.

2.8 Продолжительность и сроки проведения смены устанавливаются организатором смены пришкольного лагеря с дневным пребыванием.

2.9 В пришкольном лагере с дневным пребыванием организуются отряды с учетом возрастных особенностей и интересов обучающихся, строго соблюдаются требования санитарно-гигиенических норм и правил, правил техники безопасности, охраны труда.

2.10 При выборе формы и методов работы пришкольного лагеря с дневным пребыванием, независимо от ее образовательной и творческой или трудовой направленности, приоритетными должны быть оздоровительная и образовательная деятельность, направленная на развитие ребенка (полноценное питание, медицинское обслуживание, пребывание на свежем воздухе, проведение оздоровительных, физкультурных, культурных мероприятий, организация экскурсий, походов, игр).

2.11 Содержание работы лагеря строится по его плану на принципах демократии и гуманизма, развития инициативы и самостоятельности, привития норм здорового образа жизни.

2.12 Программа деятельности, распорядок дня пришкольного лагеря с дневным пребыванием утверждается директором школы и доводится до сведения родителей.

2.13 Питание обучающихся и воспитанников организуется в столовой школы, по согласованию с ведущим специалистом-экспертом ТОУ Роспотребнадзора по Рязанской области в Касимовском районе. В пришкольном лагере с дневным пребыванием обучающиеся обеспечиваются трехразовым питанием (1 завтрак, 2 завтрак, обед).

2.14 Проезд группы обучающихся и воспитанников во время проведения экскурсий, выездных соревнований и других мероприятий осуществляется в сопровождении не менее двух педагогов с соблюдением требований к перевозкам обучающихся и воспитанников соответствующим видом транспорта. При проезде группы более 30 обучающихся и воспитанников число сопровождающих педагогов на каждые 15 обучающихся и воспитанников увеличивается на одного педагога.

3 Кадровое обеспечение

3.4 Приказом по школе назначаются начальник лагеря, воспитатели, другие работники из числа педагогических сотрудников школы, прошедшие санитарный минимум воспитателей и медосмотр.

3.5 Начальник лагеря руководит его деятельностью, несет ответственность за жизнь и здоровье детей, ведет документацию, организует воспитательную деятельность, осуществляет связь с культурно-просветительными и спортивными учреждениями, несет ответственность за организацию питания воспитанников.

3.6 Воспитатели осуществляют воспитательную деятельность по плану лагеря, проводят мероприятия, следят за соблюдением режима дня, правил безопасного поведения, правил пожарной безопасности.

3.7 Заместитель директора по АХЧ несет ответственность за финансово-хозяйственную деятельность лагеря.

3.8 Орган самоуправления представляет собой совет командиров отрядов, который совместно с вожатыми реализует коллективные, творческие, оздоровительные мероприятия с детьми.

4 Охрана жизни и здоровья

4.4 Начальник лагеря, воспитатели несут ответственность за жизнь и здоровье детей во время их пребывания в лагере.

4.5 Педагогические сотрудники, работающие в лагере, и дети должны строго соблюдать дисциплину, режим дня, план воспитательной работы, технику безопасности и правила пожарной безопасности.

4.6 Начальник лагеря проводит инструктаж по технике безопасности сотрудников, а воспитатели — детей, под личную подпись инструктируемых.

4.7 В лагере действует план эвакуации на случай пожара и чрезвычайных ситуаций.

4.8 Организация питания осуществляется на основе примерных норм питания. За качество питания несет ответственность заместитель директора по АХЧ и медицинского работника.

4.9 Организация походов и экскурсий производится на основании соответствующих инструкций директора школы.

5 Гигиенические требования к режиму дня

5.1 Организация работы оздоровительных учреждений с дневным пребыванием осуществляется в режиме пребывания детей:

8-30 час.	Сбор детей, переключка, зарядка, инструктаж по ТБ
8-45 час.	Линейка, план мероприятий на день
9-00 час.	Зарядка
9-15 час.	Завтрак 1
9-35 час.	Игры и занятия по интересам
10-30 час.	Основное мероприятие лагеря
11-45 час.	Завтрак 2
12-00 час.	Прогулка на свежем воздухе
13-00 час.	Отрядное мероприятие
13-45 час.	Обед
14-15 час.	Подведение итогов, награждение, Настольные игры
14-30 час.	Закрытие лагеря

5.2. Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, организацию экскурсий, походов, игр; регулярное 3-разовое питание.

5.3. Организация и режим занятий с использованием компьютерной техники проводится в помещениях, оборудованных в соответствии с санитарными правилами, предъявляющие гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

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

6 Требования к территории оздоровительного учреждения

6.1. На территории оздоровительного учреждения выделяется не менее 3-х зон: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная.

6.2. Спортивно-игровые площадки должны иметь твердое покрытие, футбольное поле – травяной покров. Занятия на сырых площадках, имеющих неровности и выбоины, не проводятся.

6.3. При отсутствии на территории оздоровительного учреждения зоны отдыха и (или) физкультурно-спортивной зоны для выполнения оздоровительных программ по физическому воспитанию рекомендуется использовать зеленые массивы, спортивные сооружения, расположенных вблизи оздоровительного учреждения.

6.4. Хозяйственная зона должна располагаться со стороны входа в производственные помещения столовой и иметь самостоятельный въезд с улицы.

6.5. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны, на расстоянии не менее 25 м от здания, должна быть предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которого превышают площадь основания контейнеров на 1 м по периметру во все стороны. Площадка с трех сторон оборудуется ветронепроницаемым ограждением с высотой превышающей высоту контейнеров для сбора мусора.

7 Требования к зданию, помещениям и оборудованию

7.1. Оздоровительное учреждение размещается на 1 и 2 этажах здания.

7.2. Помещения для организации оздоровительного учреждения: игровая комната, медицинский кабинет, спортивный зал, столовая, раздевалка для верхней одежды, кладовую спортивного инвентаря, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

7.3. Для просмотра телевизионных передач устанавливается в игровой комнате телевизор с рядами стульев. Расстояние от экрана телевизора до первых рядов стульев не менее 2 метров.

7.4. Организация питания детей в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием обеспечивается в школьной столовой, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и настоящими санитарными правилами.

7.5. Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении предусмотрен медицинский кабинет, оборудованный раковинами для мытья рук, с подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем, необходимым инвентарем и оборудованием.

7.6. Медицинский кабинет оснащён письменным столом, стульями, ширмой, кушеткой, шкафами канцелярским и аптечным, медицинским столиком, холодильником, ведром с педальной крышкой, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментарием и приборами.

7.7. Туалеты для мальчиков и девочек раздельные, и оборудованы кабинами с дверями без запоров. Для персонала выделяется отдельный туалет.

7.8. Для соблюдения правил личной гигиены детьми, подростками и персоналом перед обеденным залом оборудованы умывальники. Каждый умывальник обеспечивается мылом, электросушилкой.

7.9. В период работы оздоровительного учреждения не допускается проведение всех видов ремонтных работ в базовом учреждении.

7.10. Уровни эквивалентного шума в помещениях оздоровительного учреждения не должны превышать 40 дБА.

8 Требования к воздушно - тепловому режиму

8.1. Температура воздуха в помещениях оздоровительного учреждения не должна быть ниже 18⁰ С, относительная влажность воздуха должна быть в пределах 40 - 60%.

8.2. В игровых комнатах, следует соблюдать режим проветривания. Для этих целей не менее 50% окон должны открываться и (или) иметь форточки (фрамуги), с оборудованными фрамужными устройствами. На открывающихся окнах, фрамугах, форточках в летнее время необходимо предусмотреть наличие сетки от залета кровососущих насекомых.

Проветривание помещений проводится в отсутствие детей.

8.3. Для ограничения избыточного теплового воздействия инсоляции помещений оздоровительного учреждения в жаркое время года, окна, имеющие южную, юго - западную и западную ориентации, должны быть обеспечены солнцезащитными устройствами или шторами.

Меры по ограничению избыточного теплового воздействия инсоляции не должны приводить к нарушению норм естественного освещения помещений.

8.4. Концентрации вредных веществ в воздухе всех помещений оздоровительных учреждений не должны превышать предельно допустимые концентрации и ориентировочные безопасные уровни воздействия (ПДК и ОБУВ) для атмосферного воздуха населенных мест.

9 Требования к естественному и искусственному освещению

9.1. Все основные помещения оздоровительного учреждения должны иметь естественное освещение.

9.2. Окна игровых и кружковых помещений должны быть ориентированы на южные, юго-восточные и восточные стороны горизонта.

10 Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима

10.1. Здания оздоровительных учреждений должны быть оборудованы системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения; обеспечены централизованным водоснабжением и канализацией.

10.2. Оздоровительные учреждения обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

10.3. Питьевой режим в оздоровительном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики, кипячёная охлаждённая питьевая вода.

10.4. Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

11 Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

11.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 7 дневное меню для весенних, осенних, зимних каникул и 10 или 14 (21) -дневное меню для летних каникул).

11.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностях в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов, в зависимости от возраста детей настоящих санитарных правил.

11.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

11.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену.

11.5. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом, обеспечивающим питание в оздоровительном учреждении и согласовывается руководителем оздоровительного учреждения.

11.6. В примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах.

11.7. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

11.8. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

11.9. При разработке меню предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

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

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

11.12. Питание детей и подростков должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

11.13. Завтрак должен состоять из закуска, горячего блюда и горячего напитка.

11.14. Обед должен включать закуску, первое, второе и сладкое блюдо. В качестве закуска следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени; допускается использовать порционированные овощи. Второе горячее блюдо должно быть из мяса, рыбы или птицы с гарниром.

11.15. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях, при отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу.

11.16. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

11.17. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания обслуживающие оздоровительные учреждения, должен осуществляться при наличии документов гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, должны сохраняться до окончания использования продукции.

11.18. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных участках образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

11.19. Овощи урожая прошлого года (капусту, морковь) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

11.20. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке, санитарный паспорт.

11.21. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения, должны ежедневно заполняться журналы, в соответствии с рекомендуемыми формами, а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.

11.22. Отбор суточных проб проводит медицинский работник или повар в соответствии с рекомендациями настоящих санитарных правил.

11.23. При возникновении случаев пищевых отравлений или инфекционных заболеваний суточные пробы готовых блюд, а также пробы других подозреваемых пищевых продуктов, предоставляются по требованию органов, уполномоченных осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор (контроль) для лабораторных исследований.

12 Требования к условиям изготовления кулинарной продукции, витаминизация готовых блюд

12.1. Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

12.2. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных настоящими санитарными правилами.

12.3. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах в обязательном порядке проводится С-витаминизация третьих блюд обеденного рациона. Витаминизация осуществляется в соответствии с инструкцией.

12.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

12.5. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм не допускается.

12.6. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей детей и подростков.

13 Требования к санитарному содержанию территории, помещений и мытью посуды

13.1. Территория оздоровительного учреждения должна содержаться в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода детей на участок. Летом, в сухую погоду, поверхности площадок и травяной покров рекомендуется поливать за 20 минут до начала спортивных занятий. Зимой – площадки и пешеходные дорожки отчищать от снега и льда.

13.2. Мусор собирают в мусоросборники, которые должны иметь плотно закрывающиеся крышки, и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. Не допускается сжигание мусора на территории учреждения, в том числе в мусоросборниках.

13.3. Все помещения оздоровительного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборка помещений проводится при открытых окнах и фрамугах в летний период и открытых форточках и фрамугах в другие сезоны.

13.4. В оздоровительных учреждениях для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. При использовании моющих и дезинфицирующих средств соблюдают инструкции по их применению.

13.5. Все виды дезинфекционных работ осуществляются в отсутствие детей. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в местах недоступных для детей.

13.6. При угрозе возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в учреждении проводят дополнительные противоэпидемические мероприятия по предписанию должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

13.7. Уборка помещений проводится силами технического персонала (без привлечения детей).

13.8. Места общего пользования (туалеты, столовая и медицинский кабинет) ежедневно убирают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и содержат в чистоте.

13.9. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию: раковины для мытья рук и унитазы чистят ершами или щетками с применением чистящих и дезинфицирующих средств. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом.

13.10. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должны иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

13.11. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

13.12. Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, и соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

13.13. Мытье кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования, кухонных столов, шкафов и тары должно осуществляться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации питания обучающихся в

общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

13.14. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не более 2/3 объема, промывают раствором моющего средства.

13.15. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях столовой не допускается.

13.16. По окончании уборки весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

13.17. При образовании медицинских отходов, которые по степени их эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным (рискованным) отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с установленными санитарными правилами требованиями по сбору, хранению, переработки, обезвреживания и удаления всех видов отходов лечебно-профилактических учреждений.

13.18. Спортивный инвентарь подлежит обработке моющими средствами ежедневно.

13.19. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

13.20. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

13.21. В целях профилактики клещевого энцефалита в эпидемиологически неблагополучных районах по данному заболеванию необходимо организовать проведение противоклещевой обработки в местах планируемого пребывания детей (парках, лесопарковых зонах и других зеленых массивах).

13.22. Перед началом оздоровительного сезона и по окончании оздоровительной смены проводят генеральную уборку всех помещений оздоровительного учреждения, оборудования и инвентаря с последующей их дезинфекцией.

14 Требования к соблюдению правил личной гигиены

14.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди детей и подростков оздоровительных учреждений, необходимо выполнение следующих мероприятий:

а) в столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены;

б) для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

в) персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор в виде косынке или колпак) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены, легкая нескользкая рабочая обувь;

г) в базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.

14.2. Работники столовой обязаны:

а) приходить на работу в чистой одежде и обуви;

б) оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

в) тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

г) коротко стричь ногти;

д) при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

ж) работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

з) не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

и) не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

14.3. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

14.4. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрыхленного дезинфицирующего средства.

14.5. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

15 Требования к соблюдению санитарных правил

15.1. Руководитель оздоровительного учреждения и юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией летнего оздоровления, являются ответственными лицами за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивают:

а) наличие в учреждении настоящих санитарных правил и санитарных правил, предъявляющие требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и доведение их содержания до сотрудников учреждения;

б) выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками учреждения;

в) необходимые условия для соблюдения санитарных правил;

г) прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

д) наличие личных медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований, а также соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с национальным календарем прививок;

е) организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

ж) наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

15.2. Медицинский персонал осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оцениваются показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

15.3. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

15.4. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица, в соответствии с должностными инструкциями (регламентами), несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

16 Ответственность работников лагеря

16.1. Начальник и персонал лагеря, в соответствии с действующим законодательством, несут ответственность за:

- обеспечение жизнедеятельности пришкольного лагеря с дневным пребыванием;

- создание условий, обеспечивающих жизнь и здоровье обучающихся и сотрудников;

- качество реализуемых программ деятельности пришкольного лагеря с дневным пребыванием;

- соответствие форм, методов и средств при проведении мероприятий возрасту, интересам и потребностям обучающихся;

- соблюдение прав и свобод обучающихся и сотрудников пришкольного лагеря с дневным пребыванием;

- за неисполнение и ненадлежащее исполнение возложенных на них должностных обязанностей.

16.2. Начальник лагеря обязан немедленно информировать территориальные органы Роспотребнадзора о случаях возникновения групповых инфекционных заболеваний, об аварийных ситуациях в работе систем водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования.