



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ИНГУШЕТИЯ
(МИНОБРНАУКИ ИНГУШЕТИИ)**

ул. Московская, 37, Назрань, 386102, тел.: 8(8732)22-24-57, e-mail: mori_gov@mail.ru

13.05.2025 № 2171
на № _____ от « _____ » _____ 2025 г.

Начальникам управлений
образования городов и районов
Республики Ингушетия

Руководителям
общеобразовательных организаций
Республики Ингушетия

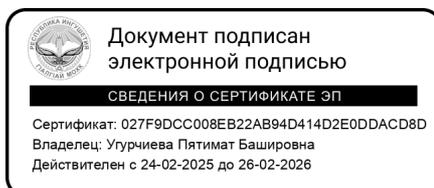
Уважаемые коллеги!

В целях своевременной организации к работе в пришкольных лагерях дневного пребывания, направляем методические рекомендации к организации летнего отдыха и оздоровления детей и подростков в период летних каникул и требования к содержанию и обустройству детских оздоровительных организаций.

Прошу довести данную информацию до общеобразовательных организаций для изучения и обеспечения дальнейшей работы в пришкольных лагерях дневного пребывания детей.

Приложение: на 110 л.

Заместитель министра



П.Б. Угурчиева

Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации

2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОТДЫХА ДЕТЕЙ И ИХ ОЗДОРОВЛЕНИЯ

Методические рекомендации
МР 2.4. *0368* -25

Москва 2025

Методические рекомендации по организации питания детей в организациях отдыха детей и их оздоровления. МР 2.4. 0368-25

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; при участии: Минпросвещения России; Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю; Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю; Управления Роспотребнадзора по Архангельской области; Управления Роспотребнадзора по Костромской области; Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области; Управления Роспотребнадзора по Свердловской области; ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора; Федеральный центр содействия развитию отдыха и оздоровления детей.

2. Утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой «21» *декабря* 2025 г.

3. Введены впервые.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации



А.Ю. Попова

2025 г.

2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОТДЫХА ДЕТЕЙ И ИХ ОЗДОРОВЛЕНИЯ

Методические рекомендации
МР 2.4. *0368* -25

I. Область применения и общие положения

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее – МР) содержат обобщенные сведения и рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия при организации питания детей в организациях отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием, лагерях труда и отдыха, загородных стационарных лагерях (далее – лагеря). Настоящие МР не распространяются на лагеря палаточного типа.

1.2. Настоящие МР предназначены для использования в практической работе специалистами территориальных органов и организаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, юридическими и физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, при организации питания детей в лагерях, поставке в них пищевых продуктов.

1.3. МР направлены на организацию здорового питания, формирование принципов рационального, сбалансированного питания.

1.4. В МР предложены варианты базового меню для разработки региональных типовых меню, учитывающих территориальные, национальные и другие особенности питания населения.

II. Рекомендации по организации питания детей в организациях отдыха детей и их оздоровления

2.1. Питание в лагерях осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации¹, санитарно-эпидемиологическими требованиями², а также методическими документами³.

2.2. Кратность приема пищи и режим питания определяется исходя из времени пребывания детей в лагере и режима работы лагеря.

При 8–10 часовом пребывании детей рекомендуется организовывать 3–4-разовое питание (3-разовое питание: завтрак, обед, полдник; 4-разовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин); при 10,5–12-часовом – 4–5-разовое питание (5-разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

В организациях с круглосуточным пребыванием детей рекомендуется обеспечивать 5–6-разовое питание (5-разовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин; 6-разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

2.3. Рекомендуется разрабатывать меню на период не менее двух недель для каждой возрастной группы (7–11 лет и 12 лет и старше).

Для детей, нуждающихся в индивидуальном (лечебном или диетическом)

¹ Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

² СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (зарегистрировано Минюстом России 11.11.2020, регистрационный № 60833) с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2024 № 9 (зарегистрировано Минюстом России 25.12.2024, регистрационный № 80757) (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20); СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 (зарегистрировано Минюстом России 18.12.2020, регистрационный № 61573), с изменением, внесенным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.08.2024 № 10 (зарегистрировано Минюстом России 17.09.2024, регистрационный № 79493) (далее – СП 2.4.3648-20); СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный № 62296), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.12.2022 № 24 (зарегистрировано Минюстом России 09.03.2023, регистрационный № 72558) (далее – СанПиН 1.2.3685-21).

³ МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019 (далее – МР 2.4.0162-19); МР 2.4.5.0146-19 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах на территории Арктической зоны Российской Федерации», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 24.05.2019.

питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с формой № 079/у⁴. Предложения по организации питания в детских организованных коллективах для детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, изложены в методических документах⁵.

При наличии технических и технологических возможностей пищеблока, достаточности персонала и оборудования в лагерях рекомендуется реализовывать принцип вариативности меню (2 и более меню, меню по типу «шведский стол»).

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) используются среднесуточные наборы пищевых продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями⁶ с учетом необходимой энергетической ценности рациона и основных пищевых веществ для детей разных возрастных групп⁷ и рекомендуемой для детей разного возраста массы порций блюд⁸.

При разработке меню целесообразно учитывать сезонность, физическую активность, национальные особенности детского коллектива. На период летнего отдыха и оздоровления, при повышенной физической нагрузке (например, спортивные соревнования, слеты, сборы) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, рекомендуется увеличивать с учетом двигательной активности не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека⁹.

Отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня допускается в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент калорийности приемов пищи за смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям.

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные макро- и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

2.4. При разработке меню рекомендуется:

- включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки;
- наименования блюд и кулинарных изделий в меню указывать в соответствии

⁴ Приложение 17 приказа Минздрава России от 15.12.2014 № 834н «Об утверждении унифицированных форм медицинской документации, используемых в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в амбулаторных условиях, и порядков по их заполнению» (зарегистрирован Минюстом России 20.02.2015, регистрационный № 36160), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 09.01.2018 № 2н (зарегистрирован Минюстом России 04.04.2018, регистрационный № 50614); от 02.11.2020 № 1186н (зарегистрирован Минюстом России 27.11.2020, регистрационный № 61121); от 18.04.2024 № 190н (зарегистрирован Минюстом России 21.05.2024, регистрационный № 78223).

⁵ МР 2.4.0162-19.

⁶ Приложение 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

⁷ Приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

⁸ Приложение 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

⁹ Приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

с их наименованиями, указанными в используемых сборниках рецептов;

- производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий;

- не использовать одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней;

- замену блюд и пищевых продуктов осуществлять в исключительных случаях (например, нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями¹⁰.

В жаркое время (температура плюс 27 °С и выше) не рекомендуется включать в меню скоропортящиеся продукты и блюда, многокомпонентные салаты и блюда, которые по технологии приготовления не проходят термическую обработку на конечном этапе приготовления.

В жаркое время для приготовления блюд рекомендуется использовать мясные рубленые полуфабрикаты промышленного производства, кисломолочные напитки выдавать в потребительской упаковке промышленного производства объемом до 200 мл (исключив розлив).

2.5. В ассортимент продуктов и блюд завтрака рекомендуется включать: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

Меню обеда рекомендуется составлять с учетом получаемого завтрака и включать в него закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (например, каша, запеканка, макаронные изделия), то на обед рекомендуется выдача мясного или рыбного блюда с овощным гарниром (например, картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу).

Полдник может состоять из напитка (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, возможна выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

В ужин рекомендуется включать рыбные, мясные, овощные и (или) творожные блюда, салаты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки (можно дополнить кондитерским изделием (например, печенье, вафли).

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты целесообразно выдавать поштучно.

В лагерях с круглосуточным пребыванием детей в меню рекомендуется предусматривать ежедневное использование: молока, кисломолочных напитков, мяса (рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла. Остальные продукты (например, творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки) рекомендуется включать 2–3 раза в неделю.

2.6. При организации питания не используются пищевые продукты, для которых не могут быть обеспечены условия хранения, установленные

¹⁰ Пункт 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

изготовителями, а также пищевые продукты, которые не допускаются для организации питания детей¹¹.

Не рекомендуется использование скоропортящихся пищевых продуктов, сроки годности которых не превышают 5 дней.

2.7. При составлении меню смены возможно использовать варианты рационов (завтраки, обеды, полдники, ужины), указанные в приложении 1 к настоящему МР, с учетом санитарно-эпидемиологических требований¹². В меню могут быть включены технологические карты блюд из разных сборников для детского питания.

Для предоставления ребенку возможности выбора блюда в один прием пищи предлагаются следующие варианты:

– включение в меню разных основных блюд (например, в один день на завтрак в первое меню включается каша молочная, во второе – омлет), а остальные блюда совпадают (например, йогурт порционный, сыр порционный, хлеб, масло, какао);

– включение в меню полностью разных блюд (например, в один день на завтрак в первое меню включается каша молочная, яйцо, сыр порционный, хлеб, какао, во второе – омлет, запеканка, хлеб, повидло, чай с лимоном).

Примеры составления вариативного меню представлены в приложении 1 к настоящему МР.

2.8. При проведении экскурсионных мероприятий, занимающих свыше 4 часов, возможна однократная организация питания с использованием пищевой продукции набора «сухого пайка»¹³.

2.9. Информация о питании детей, в том числе меню, может доводиться до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации), на сайте лагеря.

2.10. В целях формирования навыков здорового образа жизни и правильного питания у детей, в лагерях рекомендуется разъяснять принципы здорового питания и правила личной гигиены. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «уголке здоровья».

2.11. Во избежание возникновения вспышек инфекционных заболеваний не рекомендуется допускать хранение пищевых продуктов в жилых помещениях для детей.

Руководителям лагерей рекомендуется устанавливать примерный набор продуктов питания, разрешенный для передачи детям посетителями, в том числе родителями и законными представителями детей.

В примерный набор не рекомендуется включать пищевые продукты, которые не допускаются использовать в питании детей¹⁴, а также скоропортящиеся пищевые продукты, сроки годности которых не превышают 5 дней, и требуют специально создаваемые температурные режимы хранения и перевозки.

¹¹ Приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

¹² Глава VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

¹³ Пункт 8.1.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; таблица 6.20 СанПиН 1.2.3685-21.

¹⁴ Приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

III. Рекомендации к организациям, осуществляющим питание детей

3.1. Организация питания в лагере может осуществляться как самостоятельно лагерем, так и с привлечением сторонних организаций.

3.2. Рекомендуются отдавать предпочтение операторам питания, имеющим опыт работы в организации питания детей, у которых ранее не выявлялись нарушения требований законодательства.

3.3. В лагерях с дневным пребыванием, открытых на базе общеобразовательных организаций при организации питания могут быть использованы их пищеблоки.

Для организаций с дневным пребыванием детей, открытых на базе иных организаций возможна организация питания в предприятиях общественного питания, при условии соблюдения ими санитарно-эпидемиологических требований¹⁵.

В загородных стационарных лагерях питание детей осуществляется на базе собственных пищеблоков и столовых (обеденных залов).

3.4. Набор помещений и оборудование пищеблоков следует принимать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями¹⁶.

3.5. Технологический расчет теплового оборудования проводят по количеству кулинарной продукции, реализуемой в течение дня. В результате технологического расчета выбирают оборудование соответствующей производительности, площади или вместимости; для тех или иных тепловых аппаратов определяют продолжительность их работы и коэффициент использования. Вместимость котлов рассчитывают с учетом условий выполнения следующих операций: варки бульонов, супов, вторых горячих блюд, гарниров, соусов, сладких блюд, горячих напитков, а также варки продуктов для приготовления холодных блюд [9].

При оснащении пищеблоков рекомендуется учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования.

Рекомендуемый расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

- в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл. Например, при организации обедов для детей в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 л первого блюда (400 х 250 мл) и 80 л третьего (400 х 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих – 2 кастрюли объемом по 40 л;

- в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2 электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 г, следовательно,

¹⁵ Глава VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

¹⁶ Пункт 2.4.6 СП 2.4.3648-20; СанПиН 1.2.3685-21.

для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 x 150 г). Например, для приготовления гарнира из гречневой крупы на 400 человек необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (150 г гарнира из гречневой крупы составляет примерно 180 мл).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 90 г. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 x 90 г).

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматами), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех детей (400–450 человек). Пароконвектоматы обеспечивают гостроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается исходя из производственной мощности и количества детей.

С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (например, парение, тушение, припускание) и современных технологий приготовления основных блюд, на пищеблоке целесообразно наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, целесообразно наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочных ложек, соусниц) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл). Для соусов рекомендуется наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л (400 x 75 мл).

Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первых, третьих блюд, жидких каш, молочных супов) целесообразно наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковшей) с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл).

3.6. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья.

3.7. Рекомендуется осуществлять контроль за исправностью установленного в производственных помещениях технологического и холодильного оборудования.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

3.8. Порционирование и раздачу готовых блюд персоналу пищеблока рекомендуется осуществлять с использованием перчаток, а кулинарных изделий (например, выпечка) – с использованием специальных щипцов. При порционировании рекомендуется использование средств индивидуальной защиты органов дыхания.

3.9. Минимальное количество сотрудников пищеблока рассчитывается в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями¹⁷.

¹⁷ СанПиН 1.2.3685-21.

3.10. При привлечении детей к накрыванию столов рекомендуется обеспечить их масками и одноразовыми перчатками, приняв меры по недопущению лиц с признаками инфекционных, гнойничковых заболеваний, порезов.

IV. Обеспечение контроля качества и организации питания

4.1. При организации питания детей в лагерях рекомендуется обеспечивать реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья детей, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов (прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность; сохранение документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции, маркировочных ярлыков (или их копии) до окончания реализации продукции; проведение входного контроля поступающих пищевых продуктов ответственным лицом с регистрацией результатов в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую; не допуск пищевых продуктов с признаками недоброкачества, а также продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющих маркировки; занесение результатов работы холодильного оборудования в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании);

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 2 к настоящим МР).

4.2. Выдачу готовой пищи рекомендуется осуществлять после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек, с регистрацией результатов в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

В случае нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд, целесообразно принимать меры по недопущению их к выдаче.

4.3. Рекомендуется отбирать суточные пробы готовой продукции от каждой партии приготовленных блюд, в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г; порционные блюда, биточки, котлеты, бутерброды и другие отбираются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Для соблюдения санитарно-эпидемиологических требований рекомендуется осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы ответственным лицом. Пробы отбирают из котла (с линии раздачи) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости стерильными или прокипяченными ложками (банками, контейнерами) с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками, каждое наименование блюда помещают в отдельную посуду и сохраняют не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре плюс 2–6 °С, посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

V. Рекомендации по организации мероприятий по гигиеническому воспитанию и обучению детей по вопросам здорового питания

5.1. При организации питания детей в лагерях рекомендуется проводить мероприятия, направленные на формирование у детей и молодежи осознанного отношения к своему здоровью, приверженности здоровому образу жизни, развитию культуры здорового питания, обеспечивающей ликвидацию микронутриентной недостаточности, снижение потребления критически значимых для здоровья пищевых веществ (пищевая соль, сахара, жиры, включая насыщенные жирные кислоты и трансизомеры жирных кислот), увеличение потребления овощей и фруктов, профилактику алиментарно-зависимых заболеваний.

5.2. При проведении мероприятий по санитарно-гигиеническому просвещению по вопросам здорового питания рекомендуется использовать обучающие (просветительские) программы Роспотребнадзора по вопросам здорового питания для детей дошкольного и школьного возраста¹⁸.

5.3. Рекомендуется использовать различные средства и формы санитарно-гигиенического просвещения, в том числе устные (беседа, лекция), печатные (брошюры, буклеты, лозунги), наглядные (плакат, инфографика), смешанные (игры, акции, театрализованные представления, видео и мультимедиа продукты).

Рекомендуется не реже 1 раза в смену организовывать устные выступления медицинских специалистов или просмотр коротких обучающих видеороликов на тему здорового питания для детей.

Печатные и наглядные материалы по здоровому питанию детей рекомендуется размещать в доступных для родителей и детей местах (в том числе в обеденном зале, холле, на официальном сайте организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»).

5.4. В целях поддержания единой информационно-образовательной среды, способствующей ведению здорового образа жизни, в том числе здоровому питанию и отказа от вредных привычек, рекомендуется проводить обучающие мероприятия или инструктажи работников организации, особенно занятых в организации, приготовлении и раздаче пищи, и педагогического звена (в том числе воспитатели, вожатые, инструкторы, волонтеры).

5.5. Для формирования информационно-образовательной среды могут быть использованы ресурсы и материалы научно-методических и образовательного центров Роспотребнадзора¹⁹ (приложение 4 к настоящим МР).

¹⁸ Приказ Роспотребнадзора от 07.07.2020 № 379 «Об утверждении обучающих (просветительских) программ по вопросам здорового питания», с изменениями, внесенными приказом Роспотребнадзора от 26.04.2021 № 202 «О внесении изменений в приказ Роспотребнадзора от 07.07.2020 № 379 «Об утверждении обучающих (просветительских) программ по вопросам здорового питания».

¹⁹ Приказ Роспотребнадзора от 27.02.2019 № 97 «Об организации деятельности научно-методических и образовательных центров по вопросам здорового питания».

Примерные варианты рационов

Примерное меню ЗАВТРАКОВ

Вариант 1.

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|--|----------------------------------|----------------------------------|
| | Выход (вес) порции (мл или г) | Выход (вес) порции (мл или г) |
| 1-я НЕДЕЛЯ | | |
| 1-й день | | |
| Каша гречневая молочная | 200 | 250 |
| Чай* | 200 | 200 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Сыр (например, Российский) | 15 | 15 |
| Итого | 505 | 555 |
| 2-й день | | |
| Омлет натуральный | 150 | 160 |
| Зеленый горошек отварной консервированный | 60 | 100 |
| Йогурт (в потребительской упаковке) | 120 | 120 |
| Кофейный напиток | 200 | 200 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Итого | 610 | 660 |
| 3-й день | | |
| Рыба припущенная (минтай) в сметанном соусе | 90/50 | 100/50 |
| Картофельное пюре | 150 | 180 |
| Чай с лимоном* | 200/7 | 200/7 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Итого | 587 | 627 |
| 4-й день | | |
| Запеканка творожно-морковная со сметанным соусом | 200/15 | 220/30 |
| Какао с молоком | 200 | 200 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Фрукты свежие (яблоко) | 150 | 150 |
| Итого | 655 | 670 |
| 5-й день | | |
| Макаронные изделия с тертым сыром | 180/32 | 220/40 |
| Йогурт (в потребительской упаковке) | 120 | 120 |
| Чай* | 200 | 200 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|--|--------------------|--------------------|
| | Выход (вес) порции | Выход (вес) порции |
| | (мл или г) | (мл или г) |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Итого | 620 | 670 |
| 6-й день | | |
| Каша пшеничная молочная | 200 | 250 |
| Яйцо вареное | 40 | 40 |
| Чай фруктовый* | 200 | 200 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Сыр (например, Российский) | 15 | 15 |
| Итого | 545 | 605 |
| 7-й день | | |
| Запеканка рисовая со сметанным соусом | 200/60 | 220 / 80 |
| Какао с молоком | 200 | 200 |
| Йогурт (в потребительской упаковке) | 120 | 120 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Итого | 670 | 710 |
| 2-я НЕДЕЛЯ | | |
| 8-й день | | |
| Каша овсяная молочная | 200 | 250 |
| Чай* | 200 | 200 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Сыр (например, Российский) | 15 | 15 |
| Фрукты свежие (груша) | 150 | 150 |
| Итого | 655 | 705 |
| 9-й день | | |
| Пудинг творожный с изюмом | 200 | 220 |
| Соус яблочный | 50 | 50 |
| Кофейный напиток | 200 | 200 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ** ржаной | 30 | 30 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Сыр (например, Российский) | 15 | 15 |
| Итого | 555 | 575 |
| 10-й день | | |
| Биточки (мясо или птица) в сметанном соусе | 90/50 | 100/50 |
| Макаронные изделия | 150 | 180 |
| Овощи свежие в нарезке (огурец) | 60 | 80 |
| Чай с лимоном* | 200/7 | 200/7 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|--|--------------------|--------------------|
| | Выход (вес) порции | Выход (вес) порции |
| | (мл или г) | (мл или г) |
| Итого | 647 | 707 |
| 11-й день | | |
| Каша рисовая молочная | 200 | 250 |
| Йогурт (в потребительской упаковке) | 120 | 120 |
| Чай* | 200 | 200 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Сыр (например, Российский) | 15 | 15 |
| Итого | 625 | 675 |
| 12-й день | | |
| Запеканка творожно-морковная со сгущенным молоком | 200/60 | 220/80 |
| Какао с молоком сгущенным | 200 | 200 |
| Бутерброд с маслом сливочным м.д.ж. 72,5% и сыром (например, Российским) | 30/10/15 | 30/10/15 |
| Хлеб** пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Фрукты свежие (банан) | 100 | 100 |
| Итого | 665 | 565 |
| 13-й день | | |
| Омлет с сыром | 150 | 180 |
| Икра кабачковая из свежих овощей | 60 | 80 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Бутерброд с маслом сливочным м.д.ж. 72,5% и сыром (например, Российским) | 30/10/15 | 30/10/15 |
| Чай с лимоном* | 207 | 207 |
| Итого | 552 | 602 |
| 14-й день | | |
| Макаронные изделия отварные с маслом сливочным м.д.ж. 72,5% и тертым сыром | 150/15 | 180/15 |
| Оладьи из печени говяжьей с маслом сливочным | 90/10 | 100/10 |
| Овощи натуральные свежие (помидоры) | 60 | 80 |
| Кофейный напиток с молоком сгущенным | 200 | 200 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Итого | 605 | 665 |

Примечание:

* – можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице;

** – рекомендуется отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами.

Овощи урожая прошлого года (например, капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта рекомендуется использовать только после термической обработки.

При нахождении детей в лагере с дневным пребыванием рекомендуется выдавать свежие фрукты во время завтрака или обеда (ассортимент фруктов приведен в разделе «Полдники»).

Примерное меню ЗАВТРАКОВ

Вариант 2.

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|--|--------------------|--------------------|
| | Выход (вес) порции | Выход (вес) порции |
| | (мл или г) | (мл или г) |
| 1-я НЕДЕЛЯ | | |
| 1-й день | | |
| Суп молочный с макаронными изделиями | 200 | 250 |
| Чай* | 200 | 200 |
| Сыр (например, Российский) | 15 | 15 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Итого | 505 | 555 |
| 2-й день | | |
| Омлет натуральный | 150 | 160 |
| Морковь тертая с р/м | 60 | 80 |
| Кофейный напиток | 200 | 200 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Сыр (например, Российский) | 15 | 15 |
| Итого | 515 | 545 |
| 3-й день | | |
| Запеканка рисовая с молоком сгущенным | 200/60 | 220/80 |
| Йогурт (в потребительской упаковке) | 120 | 120 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200 | 200 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Итого | 660 | 700 |
| 4-й день | | |
| Сырники творожно-морковные с соусом молочным | 200/60 | 220/80 |
| Какао с молоком | 200 | 200 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Сыр (например, Российский) | 15 | 15 |
| Плоды свежие (яблоко) | 100 | 100 |
| Итого | 665 | 705 |
| 5-й день | | |
| Тефтели рыбные с маслом сливочным | 90/5 | 100/5 |
| Картофельное пюре | 150 | 180 |
| Овощи порционные в нарезке (огурец) | 60 | 100 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 200 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Итого | 585 | 665 |

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|---|--------------------|--------------------|
| | Выход (вес) порции | Выход (вес) порции |
| | (мл или г) | (мл или г) |
| 6-й день | | |
| Каша манная молочная | 200 | 250 |
| Сыр (например, Российский) | 15 | 15 |
| Йогурт (в потребительской упаковке) | 120 | 120 |
| Чай с лимоном* | 200/7 | 200/7 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Итого | 632 | 682 |
| 7-й день | | |
| Биточки (мясо или птица) | 90 | 100 |
| Макаронные изделия отварные | 150 | 180 |
| Овощи порционные в нарезке (помидор) | 60 | 100 |
| Какао с молоком | 200 | 200 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Итого | 590 | 670 |
| 2-я НЕДЕЛЯ | | |
| 8-й день | | |
| Кукуруза консервированная отварная | 60 | 100 |
| Омлет натуральный | 150 | 160 |
| Чай с лимоном | 205 | 205 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Сыр (например, Российский) | 15 | 15 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Итого | 520 | 570 |
| 9-й день | | |
| Каша вязкая молочная из пшеничной крупы | 200 | 250 |
| Чай* | 200 | 200 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Сыр (например, Российский) | 15 | 15 |
| Плоды свежие (банан) | 150 | 150 |
| Итого | 655 | 700 |
| 10-й день | | |
| Тефтели (мясо или птица) в сметано-томатном соусе | 90/50 | 100/50 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 180 |
| Овощи свежие в нарезке (огурец) | 60 | 100 |
| Сок фруктовый | 200 | 200 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Итого | 630 | 710 |

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|--|--------------------|--------------------|
| | Выход (вес) порции | Выход (вес) порции |
| | (мл или г) | (мл или г) |
| 11-й день | | |
| Каша геркулесовая молочная | 200 | 250 |
| Чай* | 200 | 200 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Сыр (например, Российский) | 15 | 15 |
| Плоды свежие (груша) | 150 | 150 |
| Итого | 655 | 700 |
| 12-й день | | |
| Омлет натуральный | 180 | 200 |
| Морковь тушеная с яблоками | 60 | 80 |
| Кофейный напиток | 200 | 200 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Сыр (например, Российский) | 15 | 15 |
| Итого | 545 | 585 |
| 13-й день | | |
| Мюсли с молоком | 150 | 200 |
| Сыр порциями (например, Российский) | 120 | 120 |
| Масло сливочное м.д.ж. 72,5% | 10 | 10 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Чай* | 200 | 200 |
| Яблоко свежее калиброванное | 150 | 150 |
| Итого | 710 | 760 |
| 14-й день | | |
| Тефтели мясные паровые в сметано-томатном соусе | 90/50 | 100/50 |
| Свекла тушеная в молочном соусе | 150 | 180 |
| Хлеб** пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб** ржаной | 30 | 30 |
| Напиток из апельсин | 200 | 200 |
| Персик свежий калиброванный | 80 | 80 |
| Итого: | 650 | 690 |
| <p>Примечание:</p> <p>* – можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице;</p> <p>** – рекомендуется отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами.</p> <p>Овощи урожая прошлого года (например, капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта рекомендуется использовать только после термической обработки.</p> <p>При нахождении детей в лагере с дневным пребыванием рекомендуется выдавать свежие фрукты во время завтрака или обеда (ассортимент фруктов приведен в разделе «Полдники»).</p> | | |

Примерное меню ОБЕДОВ

Вариант 1.

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|--|----------------------------------|----------------------------------|
| | Выход (вес) порции (мл или г) | Выход (вес) порции (мл или г) |
| 1-я НЕДЕЛЯ | | |
| 1-й день | | |
| Помидоры свежие в нарезке | 60 | 100 |
| Суп гороховый | 250 | 250 |
| Биточки (мясо, птица) | 100 | 100 |
| Овощное рагу | 150 | 180 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 50 | 50 |
| Итого | 850 | 930 |
| 2-й день | | |
| Огурцы свежие в нарезке | 60 | 100 |
| Борщ со сметаной | 250/10 | 250/10 |
| Рыба припущенная | 90 | 100 |
| Картофель отварной (запеченный) | 150 | 180 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 50 | 50 |
| Итого | 860 | 940 |
| 3-й день | | |
| Салат из отварной свеклы с сыром | 60 | 100 |
| Суп рисовый с картофелем | 250 | 250 |
| Бефстроганов | 100 | 120 |
| Макаронные изделия отварные | 150 | 180 |
| Компот из плодов сухих (шиповник)* | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 50 | 50 |
| Итого | 850 | 950 |
| 4-й день | | |
| Огурец/перец свежий в нарезке | 30/30 | 50/50 |
| Щи из свежей капусты | 250 | 250 |
| Плов из птицы | 200 | 250 |
| Компот из свежих яблок | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 50 | 50 |
| Итого | 810 | 900 |
| 5-й день | | |
| Помидоры свежие в нарезке | 60 | 100 |
| Суп с макаронными изделиями | 250 | 250 |
| Печень по-строгановски | 90 | 100 |
| Картофельное пюре | 150 | 180 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной | 50 | 50 |
| Итого | 850 | 930 |
| 6-й день | | |
| Салат из белокочанной капусты | 60 | 100 |

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|--|----------------------------------|----------------------------------|
| | Выход (вес) порции (мл или г) | Выход (вес) порции (мл или г) |
| Суп овощной со сметаной | 250/10 | 250/10 |
| Тефтели (мясные) | 100 | 100 |
| Рис припущенный | 150 | 180 |
| Компот из свежих яблок | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной | 50 | 50 |
| Итого | 870 | 900 |
| 7-й день | | |
| Огурец свежий | 60 | 100 |
| Рассольник по-ленинградски | 250 | 250 |
| Рыба, запеченная с картофелем по-русски | 240 | 280 |
| Сок фруктовый | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной | 50 | 50 |
| Итого | 850 | 930 |
| 2 НЕДЕЛЯ | | |
| 8-й день | | |
| Помидор свежий | 60 | 100 |
| Суп картофельный с рисовой крупой | 200 | 250 |
| Котлеты (мясо или птица) в сметано-томатном соусе | 100/50 | 100/50 |
| Макаронные изделия | 150 | 180 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной | 50 | 50 |
| Итого | 860 | 980 |
| 9-й день | | |
| Икра кабачковая | 60 | 100 |
| Борщ со сметаной | 200/10 | 250/10 |
| Жаркое по-домашнему | 240 | 280 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной | 50 | 50 |
| Итого | 810 | 940 |
| 10-й день | | |
| Салат витаминный с растительным маслом | 60 | 100 |
| Суп гороховый | 200 | 250 |
| Гренки для супа | 20 | 20 |
| Тефтели мясные паровые | 100 | 100 |
| Рагу овощное | 150 | 180 |
| Компот плодово-ягодный | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной | 50 | 50 |
| Итого | 830 | 950 |
| 11-й день | | |
| Овощи свежие (огурец) | 60 | 100 |
| Суп рыбный | 250 | 250 |
| Котлета рубленая (мясо или птица), запеченная с соусом сметанным | 90/50 | 100/50 |

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|---|--------------------|--------------------|
| | Выход (вес) порции | Выход (вес) порции |
| | (мл или г) | (мл или г) |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 180 |
| Компот из плодов или ягод сушеных* | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной | 50 | 50 |
| Итого | 900 | 980 |
| 12-й день | | |
| Перец, редис (порциями) | 40/40 | 50/50 |
| Суп из овощей | 200 | 250 |
| Макароны отварные | 150 | 180 |
| Гуляш из отварного мяса | 90/50 | 100/50 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной | 50 | 50 |
| Компот из апельсинов | 200 | 200 |
| Итого | 870 | 980 |
| 13-й день | | |
| Огурец, помидор (порциями) | 40/40 | 50/50 |
| Щи из свежей капусты с картофелем | 200 | 250 |
| Рагу из овощей | 150 | 180 |
| Шницель рыбный натуральный | 100/5 | 100/5 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной | 50 | 50 |
| Кисель из кураги | 200 | 200 |
| Итого | 835 | 935 |
| 14-й день | | |
| Капуста тушеная с яблоками | 60 | 80 |
| Щи из свежей капусты с картофелем | 250 | 250 |
| Жаркое по-домашнему | 240 | 280 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной | 50 | 50 |
| Компот из яблок | 200 | 200 |
| Итого | 850 | 910 |
| <p>Примечание: * – можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице; ** – рекомендуется отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами. Овощи урожая прошлого года (например, капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта рекомендуется использовать только после термической обработки.</p> | | |

Примерное меню ОБЕДОВ

Вариант 2.

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|----------------------------------|--------------------|--------------------|
| | Выход (вес) порции | Выход (вес) порции |
| | (мл или г) | (мл или г) |
| 1-я НЕДЕЛЯ | | |
| 1-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (помидор) | 60 | 100 |

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|---|--------------------|--------------------|
| | Выход (вес) порции | Выход (вес) порции |
| | (мл или г) | (мл или г) |
| Суп крестьянский с крупой | 250 | 250 |
| Бефстроганов | 90 | 100 |
| Капуста тушеная | 150 | 180 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 50 | 50 |
| Итого | 850 | 930 |
| 2-й день | | |
| Салат из сельдерея с яблоками, морковью и растительным маслом | 60 | 100 |
| Щи из свежей (или квашеной) капусты с картофелем | 250 | 250 |
| Рыба припущенная (минтай) в сметанном соусе | 90/50 | 100/50 |
| Картофельное пюре | 150 | 180 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 50 | 50 |
| Итого | 840 | 880 |
| 3-й день | | |
| Икра кабачковая | 60 | 100 |
| Суп картофельный с макаронными изделиями | 250 | 250 |
| Тефтели (мясо, птица) в сметано-томатном соусе | 90/50 | 100/50 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 180 |
| Компот из плодов или ягод сушеных* | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 50 | 50 |
| Итого | 900 | 980 |
| 4-й день | | |
| Морковь тушеная с яблоками | 60 | 100 |
| Борщ с картофелем и фасолью | 250 | 250 |
| Плов из мяса (птицы) | 200 | 250 |
| Напиток из плодов шиповника | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 50 | 50 |
| Итого | 810 | 900 |
| 5-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (огурец) | 60 | 100 |
| Суп овощной с мясными фрикадельками | 250/36 | 250/36 |
| Котлета рыбная с сметанным с луком соусом | 90/50 | 100/50 |
| Картофель отварной | 150 | 180 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 50 | 50 |
| Итого | 886 | 1016 |
| 6-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (перец) | 60 | 100 |

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|---|--------------------|--------------------|
| | Выход (вес) порции | Выход (вес) порции |
| | (мл или г) | (мл или г) |
| Борщ со сметаной | 250/10 | 250/10 |
| Тефтели (мясные) в сметано-томатном соусе | 90/50 | 100/50 |
| Вермишель отварная | 150 | 180 |
| Компот из ягод сушеных | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной | 50 | 50 |
| Итого | 910 | 990 |
| 7-й день | | |
| Кабачки тушеные в сметане | 60 | 100 |
| Суп с рыбными консервами | 250 | 250 |
| Птица тушеная в сметано-томатном соусе | 90/50 | 100/50 |
| Рис припущенный | 150 | 180 |
| Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)* | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 50 | 50 |
| Итого | 900 | 980 |
| 2-я НЕДЕЛЯ | | |
| 8-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (огурец) | 60 | 100 |
| Суп из овощей | 250 | 250 |
| Жаркое по-домашнему | 240 | 280 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 50 | 50 |
| Итого | 850 | 930 |
| 9-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (помидор) | 60 | 100 |
| Рассольник по-ленинградски | 250 | 250 |
| Рыба тушеная в томате с овощами | 90/50 | 100/50 |
| Картофель отварной | 150 | 180 |
| Кисель из ягод (замороженных или свежих) | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 50 | 50 |
| Итого | 900 | 980 |
| 10-й день | | |
| Овощи в нарезке (перец свежий) | 60 | 100 |
| Борщ со сметаной | 250/10 | 250/10 |
| Котлеты рубленые (мясо или птица) в соусе сметанном с луком | 90/50 | 100/50 |
| Каша рисовая | 150 | 180 |
| Напиток из плодов шиповника | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 50 | 50 |
| Итого | 910 | 990 |
| 11-й день | | |

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|--|--------------------|--------------------|
| | Выход (вес) порции | Выход (вес) порции |
| | (мл или г) | (мл или г) |
| Огурец, помидор (порциями) | 40/40 | 50/50 |
| Щи из свежей капусты и картофелем | 250 | 250 |
| Рис отварной | 150 | 180 |
| Бефстроганов из отварной говядины со сметанным соусом | 90/50 | 100/50 |
| Хлеб пшеничный | 90 | 90 |
| Хлеб ржаной | 60 | 60 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 200 |
| Итого | 970 | 1030 |
| 12-й день | | |
| Салат витаминный (капуста белокочанная, морковь, яблоко) | 60 | 100 |
| Суп из овощей | 250 | 250 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 180 |
| Гуляш из отварного мяса | 90/50 | 100/50 |
| Хлеб пшеничный | 90 | 90 |
| Хлеб ржаной | 60 | 60 |
| Компот из апельсинов | 200 | 200 |
| Итого | 970 | 1030 |
| 13-й день | | |
| Салат из отварной свеклы с яблоками | 60 | 100 |
| Рассольник по-ленинградски | 250 | 250 |
| Рагу из овощей | 150 | 180 |
| Шницель рыбный натуральный | 90/5 | 100/5 |
| Хлеб пшеничный | 90 | 90 |
| Хлеб ржаной | 60 | 60 |
| Кисель из сухих фруктов | 200 | 200 |
| Итого | 925 | 1005 |
| 14-й день | | |
| Капуста тушеная с яблоками | 60 | 80 |
| Суп крестьянский с крупой | 250 | 250 |
| Плов из птицы | 240 | 280 |
| Хлеб пшеничный | 90 | 90 |
| Хлеб ржаной | 60 | 60 |
| Компот из яблок | 200 | 200 |
| Итого | 900 | 960 |
| Примечание: | | |
| * – можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице; | | |
| ** – рекомендуется отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видами, в том числе с пищевыми волокнами. | | |
| Овощи урожая прошлого года (например, капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта рекомендуется использовать только после термической обработки. | | |

Примерное меню ПОЛДНИКА

Вариант 1.

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|--|----------------------------------|----------------------------------|
| | Выход (вес) порции (мл или г) | Выход (вес) порции (мл или г) |
| 1-я НЕДЕЛЯ | | |
| 1-й день | | |
| Чай фруктовый | 200 | 200 |
| Оладьи с молоком сгущенным | 150/40 | 150/40 |
| Итого | 390 | 390 |
| 2-й день | | |
| Сок фруктовый (груша) | 200 | 200 |
| Печенье школьное | 30 | 30 |
| Плоды свежие (бананы) | 185 | 185 |
| Итого | 415 | 415 |
| 3-й день | | |
| Сок фруктовый (яблоко) | 200 | 200 |
| Мороженое пломбир в вафельном стаканчике | 100 | 100 |
| Плоды свежие (груши) | 185 | 185 |
| Итого | 485 | 485 |
| 4-й день | | |
| Сок фруктовый (персик) | 200 | 200 |
| Пряники ванильные | 40 | 40 |
| Плоды свежие (яблоко) | 150 | 150 |
| Итого | 390 | 390 |
| 5-й день | | |
| Отвар шиповника | 200 | 200 |
| Булочка школьная | 50 | 50 |
| Плоды свежие (бананы) | 185 | 185 |
| Итого | 435 | 435 |
| 6-й день | | |
| Компот из сухофруктов* | 200 | 200 |
| Плоды свежие (яблоки) | 150 | 150 |
| Печенье молочное | 30 | 30 |
| Итого | 380 | 380 |
| 7-й день | | |
| Сок фруктовый (яблоко-персик) | 200 | 200 |
| Плоды свежие (бананы) | 200 | 200 |
| Пряники ванильные | 40 | 40 |
| Итого | 440 | 440 |
| 2-я НЕДЕЛЯ | | |
| 8-й день | | |
| Кисель плодово-ягодный | 200 | 200 |
| Ватрушка с повидлом | 75 | 75 |
| Плоды свежие (яблоки) | 150 | 150 |
| Итого | 425 | 425 |
| 9-й день | | |
| Сок фруктовый (яблоко-вишня) | 200 | 200 |
| Мороженое пломбир в вафельном стаканчике | 100 | 100 |
| Плоды свежие (яблоко) | 150 | 150 |
| Итого | 450 | 450 |

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|--|----------------------------------|----------------------------------|
| | Выход (вес) порции (мл или г) | Выход (вес) порции (мл или г) |
| 10-й день | | |
| Сок фруктовый (виноградный) | 200 | 200 |
| Пряники сдобные | 30 | 30 |
| Плоды свежие (бананы) | 200 | 200 |
| Итого | 430 | 430 |
| 11-й день | | |
| Отвар шиповника | 200 | 200 |
| Слойка с повидлом | 100 | 100 |
| Фрукты свежие (калиброванные) Банан | 250 | 250 |
| Итого | 550 | 550 |
| 12-й день | | |
| Компот из смеси сухих фруктов* | 200 | 200 |
| Слойка с повидлом | 100 | 100 |
| Фрукты свежие (калиброванные) апельсин 1/шт | 200 | 200 |
| Итого | 500 | 500 |
| 13-й день | | |
| Сок фруктовый в ассортименте (яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт) | 200 | 200 |
| Булочка ванильная | 100 | 100 |
| Фрукты свежие (калиброванные) яблоко 1/шт | 150 | 150 |
| Итого | 450 | 450 |
| 14-й день | | |
| Сок фруктовый в ассортименте (яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт) | 200 | 200 |
| Булочка с повидлом | 100 | 100 |
| Мороженое в вафельном стаканчике «Пломбир» | 100 | 100 |
| Итого | 400 | 400 |
| Примечание: * – можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице. | | |

Примерное меню ПОЛДНИКА

Вариант 2.

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|--|----------------------------------|----------------------------------|
| | Выход (вес) порции (мл или г) | Выход (вес) порции (мл или г) |
| 1-я НЕДЕЛЯ | | |
| 1-й день | | |
| Сок фруктовый в ассортименте (яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт) | 200 | 200 |
| Пирог открытый с повидлом | 100 | 100 |
| Фрукты свежие (калиброванные) апельсин 1/шт | 200 | 200 |
| Итого | 500 | 500 |
| 2-й день | | |
| Сок фруктовый в ассортименте (яблочный, | 200 | 200 |

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|--|-------------------------------|-------------------------------|
| | Выход (вес) порции (мл или г) | Выход (вес) порции (мл или г) |
| виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт) | | |
| Ватрушка с повидлом | 100 | 100 |
| Фрукты свежие (калиброванные) банан 1/шт | 250 | 250 |
| Итого | 550 | 550 |
| 3-й день | | |
| Чай фруктовый | 200 | 200 |
| Булочка домашняя | 100 | 100 |
| Мороженое в вафельном стаканчике «Пломбир» | 100 | 100 |
| Итого | 400 | 400 |
| 4-й день | | |
| Компот из смеси сухих фруктов* | 200 | 200 |
| Слойка с повидлом | 100 | 100 |
| Фрукты свежие (калиброванные) апельсин 1/шт | 200 | 200 |
| Итого | 500 | 500 |
| 5-й день | | |
| Сок фруктовый в ассортименте (яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт) | 200 | 200 |
| Булочка ванильная | 100 | 100 |
| Фрукты свежие (калиброванное) яблоко 1/шт | 150 | 150 |
| Итого | 450 | 450 |
| 6-й день | | |
| Компот из яблок* | 200 | 200 |
| Булочка Домашняя | 100 | 100 |
| Фрукты свежие (калиброванные) банан 1/шт | 250 | 250 |
| Итого | 550 | 550 |
| 7-й день | | |
| Отвар шиповника | 200 | 200 |
| Булочка ванильная | 100 | 100 |
| Фрукты свежие (калиброванные) яблоко 1/шт | 150 | 150 |
| Итого | 450 | 450 |
| 2-я НЕДЕЛЯ | | |
| 8-й день | | |
| Сок фруктовый в ассортименте (яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт) | 200 | 200 |
| Булочка с повидлом | 100 | 100 |
| Мороженое в вафельном стаканчике «Пломбир» | 100 | 100 |
| Итого | 400 | 400 |
| 9-й день | | |
| Компот из смеси сухих фруктов* | 200 | 200 |
| Булочка Веснушка | 100 | 100 |
| Фрукты свежие (калиброванные) банан 1/шт | 250 | 250 |
| Итого | 550 | 550 |
| 10-й день | | |
| Сок фруктовый в ассортименте (яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт) | 200 | 200 |
| Ватрушка с повидлом | 100 | 100 |
| Фрукты свежие (калиброванные) яблоко 1/шт | 150 | 150 |
| Итого | 450 | 450 |

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|--|-------------------------------|-------------------------------|
| | Выход (вес) порции (мл или г) | Выход (вес) порции (мл или г) |
| 11-й день | | |
| Кисель плодово-ягодный | 200 | 200 |
| Булочка ванильная | 100 | 100 |
| Фрукты свежие (калиброванные) яблоко 1/шт | 150 | 150 |
| Итого | 450 | 450 |
| 12-й день | | |
| Сок фруктовый в ассортименте (яблочный, виноградный, яблочно/виноградный, мультифрукт) | 200 | 200 |
| Булочка домашняя | 100 | 100 |
| Мороженое в вафельном стаканчике «Пломбир» | 100 | 100 |
| Итого | 400 | 400 |
| 13-й день | | |
| Чай фруктовый | 200 | 200 |
| Слойка с повидлом | 100 | 100 |
| Фрукты свежие (калиброванные) банан 1/шт | 250 | 250 |
| Итого | 550 | 550 |
| 14-й день | | |
| Компот из смеси сухих фруктов* | 200 | 200 |
| Слойка с повидлом | 100 | 100 |
| Фрукты свежие (калиброванные) апельсин 1/шт | 200 | 200 |
| Итого | 500 | 500 |
| Примечание: * – можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице. | | |

Примерное меню УЖИНА

Вариант 1.

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|--|-------------------------------|-------------------------------|
| | Выход (вес) порции (мл или г) | Выход (вес) порции (мл или г) |
| 1-я НЕДЕЛЯ | | |
| 1-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (огурец) | 60 | 100 |
| Пюре картофельное | 150 | 180 |
| Рыба, запеченная в сметанном соусе | 90/50 | 100/50 |
| Компот из яблок* | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 630 | 710 |
| 2-й день | | |
| Икра кабачковая (промышленного производства) | 60 | 100 |
| Котлеты из птицы со сметано-луковым соусом | 90/50 | 100/50 |
| Рис отварной | 150 | 180 |
| Чай с лимоном | 207 | 207 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 637 | 717 |

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|--|----------------------------------|----------------------------------|
| | Выход (вес) порции (мл или г) | Выход (вес) порции (мл или г) |
| 3-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (перец) | 60 | 100 |
| Рыба, запеченная с картофелем по-русски | 240/10 | 280/10 |
| Бутерброд с маслом м.д.ж. 72,5% | 30/10 | 30/10 |
| Кофейный напиток | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 630 | 710 |
| 4-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (помидор) | 60 | 100 |
| Тефтели из мяса птицы в соусе сметано-томатном | 90/60 | 100/60 |
| Макаронные изделия отварные | 150 | 180 |
| Чай с лимоном* | 200/7 | 200/7 |
| Хлеб пшеничный* | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 647 | 727 |
| 5-й день | | |
| Кабачки тушеные | 60 | 100 |
| Котлеты из мяса с маслом сливочным | 100/10 | 100/10 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 180 |
| Компот из ягод* | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 600 | 670 |
| 6-й день | | |
| Кукуруза консервированная | 60 | 100 |
| Жаркое по-домашнему из мяса | 240 | 280 |
| Бутерброд с маслом м.д.ж. 72,5% | 30/10 | 30/10 |
| Чай с лимоном* | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 620 | 700 |
| 7-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (огурец) | 60 | 100 |
| Шницель рыбный натуральный в сметанном соусе | 90/50 | 100/50 |
| Цветная капуста запеченная с сыром | 150 | 180 |
| Компот из яблок* | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 630 | 710 |
| 2-я НЕДЕЛЯ | | |
| 8-й день | | |
| Икра кабачковая промышленного изготовления | 60 | 100 |
| Котлеты рубленые из птицы запеченные в | 100/60 | 100/60 |

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|--|----------------------------------|----------------------------------|
| | Выход (вес) порции (мл или г) | Выход (вес) порции (мл или г) |
| молочном соусе | | |
| Макаронные изделия отварные | 150 | 180 |
| Кисель из плодов шиповника* | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 650 | 720 |
| 9-й день | | |
| Морковь тушеная с яблоками | 60 | 100 |
| Плов из птицы | 240 | 280 |
| Какао с молоком | 200 | 200 |
| Бутерброд с маслом м.д.ж. 72,5% | 30/10 | 30/10 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 620 | 700 |
| 10-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (помидор) | 60 | 100 |
| Гуляш из мяса | 100/60 | 100/60 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 180 |
| Компот из ягод* | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 910 | 980 |
| 11-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (огурцы) | 60 | 100 |
| Пюре картофельное | 150 | 180 |
| Рыбные палочки в сметанном соусе | 90/50 | 100/50 |
| Компот из яблок* | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 630 | 710 |
| 12-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (перец) | 60 | 80 |
| Птица тушеная в соусе сметано-томатном | 90/60 | 100/60 |
| Капуста тушеная с яблоками | 150 | 180 |
| Чай с лимоном* | 200/7 | 200/7 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 647 | 707 |
| 13-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (огурец) | 60 | 80 |
| Жаркое по-домашнему из мяса | 240 | 280 |
| Какао с молоком | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 580 | 640 |
| 14-й день | | |
| Горошек зеленый консервированный | 60 | 80 |

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|---|----------------------------------|----------------------------------|
| | Выход (вес) порции (мл или г) | Выход (вес) порции (мл или г) |
| Запеканка картофельная с мясом и маслом сливочным | 240/10 | 280/10 |
| Кисель из яблок | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 590 | 650 |
| <p>Примечание: * – можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице; ** – рекомендуется отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами. Овощи урожая прошлого года (например, капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта рекомендуется использовать только после термической обработки.</p> | | |

Примерное меню УЖИНА

Вариант 2.

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|---|----------------------------------|----------------------------------|
| | Выход (вес) порции (мл или г) | Выход (вес) порции (мл или г) |
| 1-я НЕДЕЛЯ | | |
| 1-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (огурец) | 60 | 100 |
| Зразы рыбные рубленые | 90/10 | 100/10 |
| Картофель отварной | 150 | 180 |
| Пудинг из творога запеченный со сгущенным молоком | 200/60 | 200/60 |
| Компот из яблок* | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 850 | 920 |
| 2-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (помидор) | 60 | 100 |
| Плов с мясом | 240 | 280 |
| Оладьи со сгущенным молоком | 200/60 | 200/60 |
| Какао с молоком | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 840 | 900 |
| 3-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (перец) | 60 | 100 |
| Запеканка картофельная с мясом и маслом сливочным | 240/10 | 280/10 |
| Сырники из творога с яблочным повидлом | 200/60 | 200/60 |
| Кисель из яблок | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 850 | 930 |

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|---|----------------------------------|----------------------------------|
| | Выход (вес) порции (мл или г) | Выход (вес) порции (мл или г) |
| 4-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (помидор) | 60 | 100 |
| Тефтели рыбные из минтая в соусе сметано-томатном | 90/60 | 100/60 |
| Рис припущенный | 150 | 180 |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | 200/60 | 200/60 |
| Чай с лимоном* | 200/7 | 200/7 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 907 | 987 |
| 5-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (огурец) | 60 | 100 |
| Котлеты из мяса с маслом сливочным | 100/10 | 100/10 |
| Каша перловая рассыпчатая | 150 | 180 |
| Оладьи с повидлом | 200/60 | 200/60 |
| Компот из смеси сухих фруктов* | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 860 | 930 |
| 6-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (перец) | 60 | 100 |
| Птица тушеная в соусе с овощами | 240 | 280 |
| Пудинг из творога запеченный с соусом молочным | 200/60 | 200/60 |
| Чай с лимоном* | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 840 | 920 |
| 7-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (помидор) | 60 | 100 |
| Плов с мясом | 240 | 280 |
| Запеканка творожно-морковная со сгущенным молоком | 200/60 | 200/60 |
| Компот из смеси сухих фруктов* | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 840 | 920 |
| 2-я НЕДЕЛЯ | | |
| 8-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (редис) | 60 | 100 |
| Котлеты рубленые из птицы запеченные в молочном соусе | 100/60 | 100/60 |
| Капуста цветная отварная | 150 | 180 |
| Вареники ленивые (отварные) с маслом сливочным | 200/10 | 200/10 |
| Компот из яблок* | 200 | 200 |

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|---|----------------------------------|----------------------------------|
| | Выход (вес) порции (мл или г) | Выход (вес) порции (мл или г) |
| Хлеб пшеничный ** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 860 | 920 |
| 9-й день | | |
| Свежие огурцы | 60 | 100 |
| Азу | 200 | 240 |
| Оладьи с повидлом | 200/40 | 200/40 |
| Какао с молоком | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной ** | 30 | 30 |
| Итого | 780 | 860 |
| 10-й день | | |
| Икра кабачковая консервированная | 60 | 100 |
| Гуляш из мяса | 100/60 | 100/60 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 180 |
| Пудинг из творога запеченный со сгущенным молоком | 200/60 | 200/60 |
| Компот из ягод* | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный ** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 910 | 980 |
| 11-й день | | |
| Горошек зеленый консервированный | 60 | 80 |
| Птица тушеная в соусе с овощами | 240 | 280 |
| Вареники ленивые (отварные) с соусом молочным | 200/60 | 200/60 |
| Чай с лимоном* | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный ** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 840 | 900 |
| 12-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (помидор) | 60 | 80 |
| Тефтели рыбные из минтая в соусе сметано-томатном | 90/60 | 100/60 |
| Пюре картофельное | 150 | 180 |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | 200/60 | 200/60 |
| Чай с лимоном* | 200/7 | 200/7 |
| Хлеб пшеничный* | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 907 | 967 |
| 13-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (огурец) | 60 | 80 |
| Жаркое по-домашнему из мяса | 240 | 280 |
| Какао с молоком | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 780 | 840 |

| Название блюда | 7-11 лет | 12 лет и старше |
|--|----------------------------------|----------------------------------|
| | Выход (вес) порции (мл или г) | Выход (вес) порции (мл или г) |
| 14-й день | | |
| Овощи свежие в нарезке (перец) | 60 | 80 |
| Запеканка картофельная с мясом и маслом сливочным | 240/10 | 280/10 |
| Сырники из творога с яблочным повидлом | 200/60 | 200/60 |
| Кисель из яблок | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 | 30 |
| Итого | 850 | 910 |
| Примечание: * – можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице; ** – рекомендуется отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами. Овощи урожая прошлого года (например, капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта рекомендуется использовать только после термической обработки. | | |

Примерное меню ВТОРОГО УЖИНА

В меню второго ужина в лагере с круглосуточным пребыванием детей рекомендуется включать готовые к употреблению кисломолочные напитки с массовой долей жира 2,5% и (или) 3,2%, в потребительской упаковке промышленного изготовления, массой (объемом) до 200 г (мл) (например, ряженка, кефир, варенец, снежок). Вместе с кисломолочными напитками возможна выдача кондитерских изделий промышленного изготовления (печенье, кексы, вафли, пряники) в потребительской упаковке промышленного изготовления массой до 50 г.

Примерное меню питания в лагере с круглосуточным пребыванием детей - по типу ЗАКАЗОВ – «НА ВЫБОР»

Вариант 1

| Наименование блюд 1й день | | Выход |
|--|--|--------|
| Завтрак | | |
| Сыр (например, Российский) | | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5% м.д.ж. 72,5% | | 10 |
| Яйцо отварное | | 40 |
| Йогурт (в потребительской упаковке) | | 120 |
| Каша молочная рисовая | | 200/10 |
| Чай | | 200 |
| Хлеб пшеничный** | | 50 |
| Хлеб ржаной** | | 30 |
| Итого | | 682 |
| Обед | | |
| Огурец, помидор (порциями) | | 50/50 |
| Суп крестьянский с крупой | | 250 |
| Макаронные изделия отварные | | 150 |
| Поджарка из говядины | | 100/50 |
| Хлеб ржаной | | 60 |
| Хлеб пшеничный | | 90 |
| Компот из смеси сухих фруктов | | 200 |
| Итого | | 1000 |
| Полдник | | |
| Булочка Домашняя | | 60 |
| Сок фруктовый в ассортименте | | 200 |
| Яблоки свежие 1 шт | | 150 |
| Итого | | 410 |
| Ужин | | |
| Морковь тушеная с яблоками | | 100 |
| Картофельное пюре | | 200 |
| Котлета из птицы с маслом сливочным | | 100/10 |
| Хлеб пшеничный | | 90 |
| Хлеб ржаной | | 30 |
| Чай с молоком | | 200 |
| Итого | | 730 |
| 2-й Ужин | | |

Вариант 2

| Наименование блюд 1-й день | | Выход |
|--|--|--------|
| Завтрак | | |
| Сыр (например, Российский) | | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5% м.д.ж. 72,5% | | 10 |
| Яйцо отварное | | 40 |
| Йогурт (в потребительской упаковке) | | 120 |
| Каша молочная манная | | 200/10 |
| Какао | | 200 |
| Хлеб пшеничный** | | 50 |
| Хлеб ржаной** | | 30 |
| Итого | | 682 |
| Обед | | |
| Огурец, помидор (порциями) | | 50/50 |
| Суп крестьянский с крупой | | 250 |
| Макаронные изделия отварные | | 150 |
| Котлеты из мяса с соусом | | 100/50 |
| Хлеб ржаной | | 60 |
| Хлеб пшеничный | | 90 |
| Компот из смеси сухих фруктов | | 200 |
| Итого | | 1000 |
| Полдник | | |
| Булочка Домашняя | | 60 |
| Сок фруктовый в ассортименте | | 200 |
| Яблоки свежие 1 шт | | 150 |
| Итого | | 410 |
| Ужин | | |
| Морковь тушеная с яблоками | | 100 |
| Картофельное пюре | | 200 |
| Котлета из птицы с маслом сливочным | | 100/10 |
| Хлеб пшеничный | | 90 |
| Хлеб ржаной | | 30 |
| Чай с молоком | | 200 |
| Итого | | 730 |
| 2-й Ужин | | |

| Наименование блюд | Выход |
|---|--------|
| Печенье в потребительской упаковке | 20 |
| Кефир | 200 |
| Итого | 220 |
| 2-й день | |
| Завтрак | |
| Сыр (например, Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5% | 10 |
| Каша «Дружба» | 200/10 |
| Омлет с морковью | 90/5 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Кофейный напиток с молоком | 200 |
| Итого | 615 |
| Обед | |
| Салат из белокочанной капусты с морковью | 100 |
| Борщ с капустой и картофелем | 250 |
| Рис отварной | 200 |
| Бефстроганов из отварной говядины со сметанным соусом | 100/50 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 |
| Итого | 1050 |
| Полдник | |
| Гребешок из дрожжевого теста | 80 |
| Сок в ассортименте | 200 |
| Фрукты свежие – груши 1 шт | 150 |
| Итого | 430 |
| Ужин | |
| Кабачки тушеные в сметане | 100 |
| Картофель запеченный | 200 |
| Рулет из говядины паровой со сметано-томатным соусом | 100/50 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Напиток из плодов шиповника | 200 |
| Итого | 770 |
| 2-й Ужин | |

| Наименование блюд | Выход |
|--|--------|
| Печенье в потребительской упаковке | 20 |
| Кефир | 200 |
| Итого | 220 |
| 2-й день | |
| Завтрак | |
| Сыр (например, Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5% | 10 |
| Каша молочная из гречневой крупы | 200/10 |
| Омлет с морковью | 90/5 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Чай с лимоном | 207 |
| Итого | 615 |
| Обед | |
| Огурец, перец (порциями) | 50/50 |
| Борщ с капустой и картофелем | 250 |
| Рис отварной | 200 |
| Птица тушеная с соусом сметанным с томатом и луком | 100/50 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 |
| Итого | 1050 |
| Полдник | |
| Гребешок из дрожжевого теста | 80 |
| Сок в ассортименте | 200 |
| Фрукты свежие – груши 1 шт | 150 |
| Итого | 430 |
| Ужин | |
| Кабачки тушеные в сметане | 100 |
| Картофель запеченный | 200 |
| Рулет из говядины паровой со сметано-томатным соусом | 100/50 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Напиток из плодов шиповника | 200 |
| Итого | 770 |
| 2-й Ужин | |

| Наименование блюд | Выход |
|--|--------|
| Вафли в потребительской упаковке | 20 |
| Ряженка | 200 |
| Итого | 220 |
| 3-й день | |
| Завтрак | |
| Сыр (например, Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5% | 10 |
| Суфле из моркови с творогом (паровое) | 150 |
| Суп молочный с макаронными изделиями | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Чай* | 200 |
| Итого | 660 |
| Обед | |
| Огурец, помидор (порциями) | 50/50 |
| Суп из овощей | 250 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 200 |
| Гуляш из отварного мяса | 100/50 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из апельсинов | 200 |
| Итого | 1050 |
| Полдник | |
| Крендель сахарный | 50 |
| Сок в ассортименте | 200 |
| Сливы свежие (2 шт) | 150 |
| Итого | 400 |
| Ужин | |
| Горошек зеленый консервированный | 100 |
| Картофель отварной | 200 |
| Кнели из кур | 100/10 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Напиток из шиповника* | 200 |
| Итого | 730 |
| 2-й Ужин | |
| Пряники | 20 |
| Простокваша | 200 |

| Наименование блюд | Выход |
|---|--------|
| Вафли в потребительской упаковке | 20 |
| Ряженка | 200 |
| Итого | 220 |
| 3-й день | |
| Завтрак | |
| Сыр (например, Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5% | 10 |
| Суфле из моркови с творогом (паровое) | 150 |
| Каша молочная «Геркулес» | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Чай с лимоном* | 200 |
| Итого | 660 |
| Обед | |
| Салат из белокочанной капусты с огурцом | 100 |
| Суп из овощей | 250 |
| Рис отварной | 200 |
| Тефтели со сметано-томатным соусом | 100/50 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из апельсинов | 200 |
| Итого | 1050 |
| Полдник | |
| Крендель сахарный | 50 |
| Сок в ассортименте | 200 |
| Сливы свежие (2 шт) | 150 |
| Итого | 400 |
| Ужин | |
| Горошек зеленый консервированный | 100 |
| Картофель отварной | 200 |
| Кнели из кур | 100/10 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Напиток из шиповника* | 200 |
| Итого | 730 |
| 2-й Ужин | |
| Пряники | 20 |
| Простокваша | 200 |

| Итого | Наименование блюд | Выход |
|-----------------|--|--------|
| | 4-й день | 220 |
| Завтрак | | |
| 20 | Сыр (например, Российский) | 20 |
| 10 | Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5% | 10 |
| 100/5 | Крупеник | 100/5 |
| 200/10 | Каша молочная из манной крупы | 200/10 |
| 50 | Хлеб пшеничный** | 50 |
| 30 | Хлеб ржаной** | 30 |
| 200 | Какао с молоком | 200 |
| 625 | Итого | 625 |
| Обед | | |
| 50/50 | Перец, редис (порциями) | 50/50 |
| 250 | Щи из свежей капусты с картофелем | 250 |
| 200 | Макаронные изделия отварные | 200 |
| 100/50 | Поджарка из мяса | 100/50 |
| 90 | Хлеб пшеничный** | 90 |
| 60 | Хлеб ржаной** | 60 |
| 200 | Кисель из кураги | 200 |
| 1050 | Итого | 1050 |
| Полдник | | |
| 50 | Булочка Домашняя | 50 |
| 200 | Сок фруктовый в ассортименте | 200 |
| 150 | Банан | 150 |
| 400 | Итого | 400 |
| Ужин | | |
| 100 | Капуста тушеная с яблоками | 100 |
| 300 | Жаркое по-домашнему | 300 |
| 90 | Хлеб пшеничный** | 90 |
| 30 | Хлеб ржаной** | 30 |
| 200 | Компот из яблок | 200 |
| 720 | Итого | 720 |
| 2-й Ужин | | |
| 40 | Кекс | 40 |
| 200 | Ряженка | 200 |
| 240 | Итого | 240 |
| 5-й день | | |
| Завтрак | | |

| Итого | Наименование блюд | Выход |
|-----------------|--|--------|
| | 4-й день | 220 |
| Завтрак | | |
| 20 | Сыр (например, Российский) | 20 |
| 10 | Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5% | 10 |
| 100/5 | Крупеник | 100/5 |
| 200/10 | Каша молочная (ячневая) | 200/10 |
| 50 | Хлеб пшеничный** | 50 |
| 30 | Хлеб ржаной** | 30 |
| 200 | Какао с молоком | 200 |
| 625 | Итого | 625 |
| Обед | | |
| 50/50 | Огурец, помидор (порциями) | 50/50 |
| 250 | Щи из свежей капусты с картофелем | 250 |
| 200 | Овощи отварные с маслом | 200 |
| 100/5 | Шницель рыбный натуральный | 100/5 |
| 90 | Хлеб пшеничный** | 90 |
| 60 | Хлеб ржаной** | 60 |
| 200 | Кисель из кураги | 200 |
| 1005 | Итого | 1005 |
| Полдник | | |
| 50 | Булочка Домашняя | 50 |
| 200 | Сок фруктовый в ассортименте | 200 |
| 150 | Банан | 150 |
| 400 | Итого | 400 |
| Ужин | | |
| 100 | Капуста тушеная с яблоками | 100 |
| 300 | Жаркое по-домашнему | 300 |
| 90 | Хлеб пшеничный** | 90 |
| 30 | Хлеб ржаной** | 30 |
| 200 | Компот из яблок | 200 |
| 720 | Итого | 720 |
| 2-й Ужин | | |
| 40 | Кекс | 40 |
| 200 | Ряженка | 200 |
| 240 | Итого | 240 |
| 5-й день | | |
| Завтрак | | |

| Наименование блюд | Выход |
|---|--------|
| Сыр (например, Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5% | 10 |
| Оладьи из творога с повидлом | 50/20 |
| Каша молочная пшеница | 200/10 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Чай с лимоном* | 200 |
| Итого | 590 |
| Обед | |
| Огурец, помидор (порциями) | 50/50 |
| Суп крестьянский с крупой | 250 |
| Жаркое по-домашнему | 300 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из ягод | 200 |
| Итого | 1000 |
| Полдник | |
| Ватрушка с повидлом | 60 |
| Сок фруктовый в ассортименте | 200 |
| Груши 1 шт | 150 |
| Итого | 410 |
| Ужин | |
| Свекла тушеная в сметанном соусе | 100 |
| Картофельное пюре | 200 |
| Тефтели из говядины с рисом | 100 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Напиток клюквенный | 200 |
| Итого | 720 |
| 2-й Ужин | |
| Печенье | 20 |
| Кефир | 200 |
| Итого | 220 |
| 6-й день | |
| Завтрак | |
| Сыр (Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5% | 10 |
| Яйцо отварное | 40 |

| Наименование блюд | Выход |
|---|--------|
| Сыр (например, Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5% | 10 |
| Оладьи из творога с повидлом | 50/20 |
| Каша молочная из кукурузной крупы | 200/10 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Чай с лимоном* | 200 |
| Итого | 590 |
| Обед | |
| Редис, перец (порциями) | 50/50 |
| Суп крестьянский с крупой | 250 |
| Плов из птицы | 300 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из ягод | 200 |
| Итого | 1000 |
| Полдник | |
| Ватрушка с повидлом | 60 |
| Сок фруктовый в ассортименте | 200 |
| Груши 1 шт | 150 |
| Итого | 410 |
| Ужин | |
| Свекла тушеная в сметанном соусе | 100 |
| Картофельное пюре | 200 |
| Тефтели из говядины с рисом | 100 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Напиток клюквенный | 200 |
| Итого | 720 |
| 2-й Ужин | |
| Печенье | 20 |
| Кефир | 200 |
| Итого | 220 |
| 6-й день | |
| Завтрак | |
| Сыр (Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5% | 10 |
| Яйцо отварное | 40 |

| Наименование блюда | Выход |
|---|--------|
| Каша молочная рисовая | 200/10 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Йогурт (в потребительской упаковке) | 120 |
| Чай с лимоном* | 200 |
| Итого | 680 |
| Обед | |
| Огурец, помидор (порциями) | 50/50 |
| Рассольник ленинградский | 250 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 200 |
| Котлеты рубленые из птицы с соусом красным основным | 100/50 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из мандаринов | 200 |
| Итого | 1050 |
| Полдник | |
| Пирог открытый | 75 |
| Сок фруктовый в ассортименте | 200 |
| Персик | 200 |
| Итого | 475 |
| Ужин | |
| Икра кабачковая промышленного производства | 100 |
| Запеканка картофельная с мясом | 300 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Кисель из яблок | 200 |
| Итого | 720 |
| 2-й Ужин | |
| Пряник | 20 |
| Ряженка | 200 |
| Итого | 220 |
| 7-й день | |
| Завтрак | |
| Сыр (например, Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5% | 10 |
| Пудинг из творога (запеченный) с молочным соусом | 90/45 |
| Суп молочный с макаронными изделиями | 200/10 |

| Наименование блюд | Выход |
|--|--------|
| Каша молочная манная | 200/10 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Йогурт (в потребительской упаковке) | 120 |
| Чай с лимоном* | 200 |
| Итого | 680 |
| Обед | |
| Огурец, помидор (порциями) | 50/50 |
| Рассольник ленинградский | 250 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 200 |
| Печень тушеная в соусе (говяжья) | 100/50 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из мандаринов | 200 |
| Итого | 1050 |
| Полдник | |
| Пирог открытый | 75 |
| Сок фруктовый в ассортименте | 200 |
| Персик | 200 |
| Итого | 475 |
| Ужин | |
| Икра кабачковая промышленного производства | 100 |
| Запеканка картофельная с мясом | 300 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Кисель из яблок | 200 |
| Итого | 720 |
| 2-й Ужин | |
| Пряник | 20 |
| Ряженка | 200 |
| Итого | 220 |
| 7-й день | |
| Завтрак | |
| Сыр (например, Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5% | 10 |
| Пудинг из творога (запеченный) с молочным соусом | 90/45 |
| Каша молочная из овсяной крупы | 200/10 |

| Наименование блюд | Выход |
|--|--------|
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Кофейный напиток | 200 |
| Итого | 655 |
| Обед | |
| Огурец, помидор (порциями) | 50/50 |
| Борщ с капустой и картофелем | 250 |
| Картофель отварной с маслом сливочным | 200/7 |
| Шницель рыбный натуральный | 100/5 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из свежих плодов | 200 |
| Итого | 1012 |
| Полдник | |
| Гребешок из дрожжевого теста | 80 |
| Сок фруктовый в ассортименте | 200 |
| Яблоко свежее 1 шт | 150 |
| Итого | 430 |
| Ужин | |
| Морковь тушеная с яблоками | 100 |
| Макаронные изделия отварные | 200 |
| Котлета из птицы с маслом сливочным | 100/10 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Компот из смеси сухих фруктов* | 200 |
| Итого | 730 |
| 2-й Ужин | |
| Вафли | 20 |
| Простокваша | 200 |
| Итого | 220 |
| 8-й день | |
| Завтрак | |
| Сыр (Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5% | 10 |
| Йогурт (в потребительской упаковке) | 120 |
| Каша молочная рисовая | 200/10 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |

| Наименование блюд | Выход |
|--|--------|
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Кофейный напиток | 200 |
| Итого | 655 |
| Обед | |
| Огурец, помидор (порциями) | 50/50 |
| Борщ с капустой и картофелем | 250 |
| Гречневая лапша с овощами | 150 |
| Гуляш из отварного мяса | 100/50 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из свежих плодов | 200 |
| Итого | 1000 |
| Полдник | |
| Гребешок из дрожжевого теста | 80 |
| Сок фруктовый в ассортименте | 200 |
| Яблоко свежее 1 шт | 150 |
| Итого | 430 |
| Ужин | |
| Морковь тушеная с яблоками | 100 |
| Макаронные изделия отварные | 200 |
| Котлета из птицы с маслом сливочным | 100/10 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Компот из смеси сухих фруктов* | 200 |
| Итого | 730 |
| 2-й Ужин | |
| Вафли | 20 |
| Простокваша | 200 |
| Итого | 220 |
| 8-й день | |
| Завтрак | |
| Сыр (Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5% | 10 |
| Йогурт (в потребительской упаковке) | 120 |
| Каша молочная манная | 200/10 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |

| Наименование блюд | Выход |
|--|--------|
| Чай с лимоном* | 205 |
| Итого | 645 |
| Обед | |
| Огурец, помидор (порциями) | 50/50 |
| Суп-харчо | 250 |
| Макаронные изделия отварные | 150 |
| Поджарка из говядины | 100/50 |
| Хлеб ржаной | 60 |
| Хлеб пшеничный | 90 |
| Компот из смеси сухих фруктов* | 200 |
| Итого | 1000 |
| Полдник | |
| Булочка Домашняя | 60 |
| Сок фруктовый в ассортименте | 200 |
| Сливы 2 шт | 150 |
| Итого | 410 |
| Ужин | |
| Капуста тушеная с яблоками | 100 |
| Пюре картофельное | 200 |
| Кнели куриные с рисом | 100 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Напиток из плодов шиповника* | 200 |
| Итого | 720 |
| 2-й Ужин | |
| Печенье | 20 |
| Кефир | 200 |
| Итого | 220 |
| 9-й день | |
| Завтрак | |
| Сыр (например, Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5% | 10 |
| Каша "Дружба" | 205 |
| Омлет с морковью | 90/5 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Кофейный напиток с молоком | 200 |
| Итого | 610 |

| Наименование блюд | Выход |
|---|--------|
| Чай с лимоном* | 205 |
| Итого | 682 |
| Обед | |
| Перец, сельдерей(порциями) | 50/50 |
| Суп-харчо | 250 |
| Макаронные изделия отварные | 150 |
| Котлеты из мяса с соусом красным основным | 100/50 |
| Хлеб ржаной | 60 |
| Хлеб пшеничный | 90 |
| Компот из смеси сухих фруктов* | 200 |
| Итого | 1000 |
| Полдник | |
| Булочка Домашняя | 60 |
| Сок фруктовый в ассортименте | 200 |
| Сливы 2 шт | 150 |
| Итого | 410 |
| Ужин | |
| Капуста тушеная с яблоками | 100 |
| Пюре картофельное | 200 |
| Кнели куриные с рисом | 100 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Напиток из плодов шиповника* | 200 |
| Итого | 720 |
| 2-й Ужин | |
| Печенье | 20 |
| Кефир | 200 |
| Итого | 220 |
| 9-й день | |
| Завтрак | |
| Сыр (например, Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5% | 10 |
| Каша молочная пшеничная | 205 |
| Омлет с морковью | 90/5 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Кофейный напиток с молоком | 200 |
| Итого | 610 |

| Обед | Наименование блюд | Выход |
|------|--|--------|
| | Салат из свежлы с сыром | 100 |
| | Щи из свежей капусты с картофелем | 250 |
| | Макаронные изделия отварные | 200 |
| | Поджарка из мяса | 100/30 |
| | Хлеб пшеничный** | 90 |
| | Хлеб ржаной** | 60 |
| | Кисель из кураги | 200 |
| | Итого | 1050 |
| | Полдник | |
| | Ватрушка с повидлом | 60 |
| | Сок фруктовый в ассортименте | 200 |
| | Груши свежие 1 шт | 150 |
| | Итого | 410 |
| | Ужин | |
| | Кабачки тушеные в сметане | 100 |
| | Картофель запеченный | 200 |
| | Рулет из говядины паровой со сметано-томатным соусом | 100/50 |
| | Хлеб пшеничный** | 90 |
| | Хлеб ржаной** | 30 |
| | Чай с лимоном* | 207 |
| | Итого | 777 |
| | 2-й Ужин | |
| | Кекс | 40 |
| | Ряженка | 200 |
| | Итого | 240 |
| | 10-й день | |
| | Завтрак | |
| | Сыр (Российский) | 20 |
| | Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5% | 10 |
| | Каша "Геркулес" | 200/10 |
| | Йогурт (в потребительской упаковке) | 120 |
| | Хлеб пшеничный** | 50 |
| | Хлеб ржаной** | 30 |
| | Кофейный напиток с молоком | 200 |
| | Итого | 640 |
| | Обед | |

| Обед | Наименование блюд | Выход |
|------|--|--------|
| | Огурец, помидор (порциями) | 50/50 |
| | Щи из свежей капусты с картофелем | 250 |
| | Рагу из овощей | 200 |
| | Фрикадельки рыбные | 100/5 |
| | Хлеб пшеничный** | 90 |
| | Хлеб ржаной** | 60 |
| | Кисель из кураги | 200 |
| | Итого | 1005 |
| | Полдник | |
| | Ватрушка с повидлом | 60 |
| | Сок в ассортименте | 200 |
| | Груши свежие 1 шт | 150 |
| | Итого | 410 |
| | Ужин | |
| | Кабачки тушеные в сметане | 100 |
| | Картофель запеченный | 200 |
| | Рулет из говядины паровой со сметано-томатным соусом | 100/50 |
| | Хлеб пшеничный** | 90 |
| | Хлеб ржаной** | 30 |
| | Чай с лимоном* | 207 |
| | Итого | 777 |
| | 2-й Ужин | |
| | Кекс | 40 |
| | Ряженка | 200 |
| | Итого | 240 |
| | 10-й день | |
| | Завтрак | |
| | Сыр (Российский) | 20 |
| | Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5% | 10 |
| | Каша молочная из гречневой крупы | 200/10 |
| | Йогурт (в потребительской упаковке) | 120 |
| | Хлеб пшеничный** | 50 |
| | Хлеб ржаной** | 30 |
| | Кофейный напиток с молоком | 200 |
| | Итого | 640 |
| | Обед | |

| Наименование блюд | Выход |
|---|--------|
| Морковь, сельдерей (порциями) | 50/50 |
| Борщ с капустой и картофелем | 250 |
| Рис отварной | 200 |
| Бефстроганов из отварной говядины со сметанным соусом | 100/50 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из смеси сухофруктов* | 200 |
| Итого | 1050 |
| Полдник | |
| Крендель сахарный | 50 |
| Сок в ассортименте | 200 |
| Банан | 200 |
| Итого | 450 |
| Ужин | |
| Кабачки тушеные в сметане | 100 |
| Картофель запеченный | 200 |
| Рулет из говядины паровой со сметано-томатным соусом | 100/50 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Напиток брусничный | 200 |
| Итого | 770 |
| 2-й Ужин | |
| Печенье | 20 |
| Кефир | 200 |
| Итого | 220 |
| 11-й день | |
| Завтрак | |
| Сыр (например, Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5% | 10 |
| Каша пшеничная молочная | 200/10 |
| Пудинг из творога (запеченный) (с молоком сгущенным) | 90/20 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Чай фруктовый* | 200 |
| Итого | 630 |

| Наименование блюд | Выход |
|--|--------|
| Огурец, помидор (порциями) | 50/50 |
| Борщ с капустой и картофелем | 250 |
| Рис отварной | 200 |
| Птица тушеная с соусом сметанным с томатом и луком | 100/50 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из смеси сухофруктов* | 200 |
| Итого | 1050 |
| Полдник | |
| Крендель сахарный | 50 |
| Сок в ассортименте | 200 |
| Банан | 200 |
| Итого | 450 |
| Ужин | |
| Кабачки тушеные в сметане | 100 |
| Картофель запеченный | 200 |
| Рулет из говядины паровой со сметано-томатным соусом | 100/50 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Напиток брусничный | 200 |
| Итого | 770 |
| 2-й Ужин | |
| Печенье | 20 |
| Кефир | 200 |
| Итого | 220 |
| 11-й день | |
| Завтрак | |
| Сыр (например, Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5% | 10 |
| Каша молочная кукурузная | 200/10 |
| Пудинг из творога (запеченный) (с молоком сгущенным) | 90/20 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Чай фруктовый* | 200 |
| Итого | 630 |

| Наименование блюд | Выход |
|---|------------|
| Обед | |
| Салат из белокочанной капусты с морковью | 100 |
| Суп с макаронными изделиями | 250 |
| Овощи отварные | 200 |
| Котлеты «Школьные» | 100 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из свежих плодов | 200 |
| Итого | 1000 |
| Полдник | |
| Мороженное «Пломбир» в вафельном стаканчике | 100 |
| Отвар шиповника | 200 |
| Яблоко | 150 |
| Итого | 450 |
| Ужин | |
| Салат из свежих помидоров с перцем | 100 |
| Картофельное пюре | 200 |
| Печень тушеная в сметанном соусе | 100/50 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Чай с лимоном | 205 |
| Итого | 675 |
| 2-й Ужин | |
| Сушки | 20 |
| Ряженка | 200 |
| Итого | 220 |
| 12-й день | |
| завтрак | |
| Биточки из пшенной крупы с творогом | 200 |
| Соус сладкий | 30 |
| Каша рисовая молочная | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5% | 10 |
| Какао | 200 |
| Итого | 720 |
| Обед | |
| Салат из сельдерея с яблоком и капустой, | 100 |

| Наименование блюд | Выход |
|---|------------|
| Обед | |
| Огурец, помидор (порциями) | 50/50 |
| Суп с макаронными изделиями | 250 |
| Овощи отварные | 200 |
| Гуляш из говядины | 100 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из свежих плодов | 200 |
| Итого | 1000 |
| Полдник | |
| Мороженное «Пломбир» в вафельном стаканчике | 100 |
| Отвар шиповника | 200 |
| Яблоко | 150 |
| Итого | 450 |
| Ужин | |
| Салат из свежих помидоров с перцем | 100 |
| Картофельное пюре | 200 |
| Печень тушеная в сметанном соусе | 100/50 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Кисель плодово-ягодный | 200 |
| Итого | 770 |
| 2-й Ужин | |
| Сушки | 20 |
| Ряженка | 200 |
| Итого | 220 |
| 12-й день | |
| завтрак | |
| Запеканка творожная с курагой | 200 |
| Соус молочный сладкий | 30 |
| Каша рисовая молочная | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5% | 10 |
| Какао | 200 |
| Итого | 720 |
| Обед | |
| Огурец, помидор (порциями) | 50/50 |

| Наименование блюд | Выход |
|---|------------|
| растительным маслом | |
| Суп с клецками на курином бульоне | 250 |
| Курица запечённая с молочным соусом | 150/30 |
| Овощи запечённые | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из свежих плодов | 200 |
| Итого | 980 |
| Полдник | |
| Растегай с рыбой | 80 |
| Сок фруктовый в ассортименте | 200 |
| Груша | 150 |
| Итого | 430 |
| Ужин | |
| Капуста тушеная с яблоками | 100 |
| Жаркое по-домашнему | 300 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Компот из яблок | 200 |
| Итого | 720 |
| 2-й Ужин | |
| Кекс | 40 |
| Ряженка | 200 |
| Итого | 240 |
| 13-й день | |
| Завтрак | |
| Сыр (например, Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5% | 10 |
| Яйцо отварное | 40 |
| Каша геркулесовая | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Чай с лимоном* | 200 |
| Итого | 550 |
| Обед | |
| Овощи свежие порциями (перец, редис) | 50/50 |
| Суп картофельный с фрикадельками | 250 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 200 |

| Наименование блюд | Выход |
|--|------------|
| Суп с клецками на курином бульоне | 250 |
| Тефтели из говядины в молочном соусе | 150/30 |
| Овощи запечённые | 200 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из свежих плодов | 200 |
| Итого | 980 |
| Полдник | |
| Растегай с рыбой | 80 |
| Сок фруктовый в ассортименте | 200 |
| Груша | 150 |
| Итого | 430 |
| Ужин | |
| Капуста тушеная с яблоками | 100 |
| Жаркое по-домашнему | 300 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Компот из яблок | 200 |
| Итого | 720 |
| 2-й Ужин | |
| Кекс | 40 |
| Ряженка | 200 |
| Итого | 240 |
| 13-й день | |
| Завтрак | |
| Сыр (например, Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж. 72,5% | 10 |
| Омлет натуральный с зеленым горошком | 90 |
| Каша пшеничная молочная | 150 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Чай с лимоном* | 200 |
| Итого | 550 |
| Обед | |
| Овощи свежие в нарезке (огурец, помидор) | 50/50 |
| Суп картофельный с фрикадельками | 250 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 200 |

| Наименование блюд | Выход |
|--|-------|
| Бефстроганов из говядины | 150 |
| Хлеб пшеничный** | 70 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из свежих плодов | 200 |
| Итого | 1030 |
| Полдник | |
| Шанежка с картофелем | 80 |
| Сок в ассортименте | 200 |
| Нектарин | 150 |
| Итого | 430 |
| Ужин | |
| Салат из свежих огурцов | 100 |
| Картофель жаренный из отварного | 200 |
| Котлета из куриная | 100 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Напиток брусничный | 200 |
| Итого | 750 |
| 2-й Ужин | |
| Пряники | 20 |
| Кефир | 200 |
| Итого | 220 |
| 14-й день | |
| Завтрак | |
| Сыр (например, Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5% | 10 |
| Каша «Геркулес» | 250 |
| Йогурт (в потребительской упаковке) | 120 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Кофейный напиток с молоком | 200 |
| Итого | 680 |
| Обед | |
| Салат из капусты и огурцов | 100 |
| Суп картофельный с бобовыми | 250 |
| Овощи отварные | 50 |
| Макаронные изделия отварные | 150 |
| Котлеты «Школьнык» | 100 |

| Наименование блюд | Выход |
|--|--------|
| Птица в томатном соусе | 150 |
| Хлеб пшеничный** | 70 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из свежих плодов | 200 |
| Итого | 1030 |
| Полдник | |
| Шанежка с картофелем | 80 |
| Сок в ассортименте | 200 |
| Нектарин | 150 |
| Итого | 430 |
| Ужин | |
| Салат из свежих огурцов | 100 |
| Картофель жаренный из отварного | 200 |
| Котлета из куриная | 100 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Напиток брусничный | 200 |
| Итого | 750 |
| 2-й Ужин | |
| Пряники | 20 |
| Кефир | 200 |
| Итого | 220 |
| 14-й день | |
| Завтрак | |
| Сыр (например, Российский) | 20 |
| Масло сливочное (порциями) м.д.ж.72,5% | 10 |
| Каша рассыпчатая кукурузная с фруктами | 200 |
| Пудинг рисовый со сгущенным молоком | 150/20 |
| Хлеб пшеничный** | 50 |
| Хлеб ржаной** | 30 |
| Кофейный напиток с молоком | 200 |
| Итого | 680 |
| Обед | |
| Овощи свежие в нарезке (огурец, перец) | 50/50 |
| Суп картофельный с бобовыми | 250 |
| Овощи отварные | 50 |
| Макаронные изделия отварные | 150 |
| Рыба, запеченная в омлете | 100 |

| Наименование блюда | Выход |
|--------------------------|-------|
| Хлеб пшеничный** | 70 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из кураги | 220 |
| Итого | 1000 |
| Полдник | |
| Язычок из слоеного теста | 60 |
| Сок в ассортименте | 200 |
| Абрикосы 2 шт. | 150 |
| Итого | 410 |
| Ужин | |
| Салат «Греческий» | 100 |
| Запеканка картофельная | 250 |
| Котлета куриная | 100 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Напиток клюквенный | 200 |
| Итого | 800 |
| 2-й Ужин | |
| Зефир | 20 |
| Ряженка | 200 |
| Итого | 220 |

Примечание:

* – можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице;

** – рекомендуется отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами.

Овощи урожая прошлого года (например, капуста, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта рекомендуется использовать только после термической обработки.

| Наименование блюд | Выход |
|--------------------------|-------|
| Хлеб пшеничный** | 70 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Компот из кураги | 220 |
| Итого | 1000 |
| Полдник | |
| Язычок из слоеного теста | 60 |
| Сок в ассортименте | 200 |
| Абрикосы 2 шт. | 150 |
| Итого | 410 |
| Ужин | |
| Салат «Греческий» | 100 |
| Запеканка картофельная | 250 |
| Котлета куриная | 100 |
| Хлеб пшеничный** | 90 |
| Хлеб ржаной** | 60 |
| Напиток клюквенный | 200 |
| Итого | 800 |
| 2-й Ужин | |
| Зефир | 20 |
| Ряженка | 200 |
| Итого | 220 |

**Рекомендуемые
лабораторных и и
орг**

| Вид исследован |
|--|
| Микробиологические исследования проб гото на соответствие санитар эпидемиологическим требованиям |
| Калорийность, выход бл соответствие химическо состава блюд рецептуре |
| Контроль проводимой витаминизации блюд |
| Микробиологические исследования смывов на санитарно-показательно микрофлоры (БГКП) |
| Микробиологические исследования смывов на возбудителей иерсиниоз |
| Исследования смывов н яиц гельминтов |
| Исследования питьевой соответствие требовани: санитарных норм, прави гигиенических нормати химическим и микробиологическим показателям |

**Справочная информация о пищевых продуктах для
формирования конкурсной документации**

| № | Наименование пищевой продукции | Характеристики пищевой продукции* |
|----|--|-----------------------------------|
| 1 | абрикосы свежие | ГОСТ 32787-2014 |
| 2 | абрикосы сушеные без косточки (курага) | ГОСТ 32896-2014 |
| 3 | апельсины свежие | ГОСТ 34307-2017 |
| 4 | баклажаны свежие | ГОСТ 31821-2012 |
| 5 | бананы свежие | ГОСТ Р 51603-2000 |
| 6 | брусника быстрозамороженная | ГОСТ 33823-2016 |
| 7 | варенье | ГОСТ 34113-2017 |
| 8 | виноград сушеный | ГОСТ 6882-88 |
| 9 | вишня быстрозамороженная | ГОСТ 33823-2016 |
| 10 | горох шлифованный: целый или колотый | ГОСТ 28674-2019 |
| 11 | горошек зеленый быстрозамороженный | ГОСТ Р 54683-2011 |
| 12 | горошек зеленый консервированный | ГОСТ 34112-2017 |
| 13 | груши свежие | ГОСТ 33499-2015 |
| 14 | джем | ГОСТ 31712-2012 |
| 15 | зелень свежая (лук, укроп) | ГОСТ 34214-2017 |
| 16 | йогурт или биоюгурт | ГОСТ 31981-2013 |
| 17 | кабачки (цукини) быстрозамороженные | ГОСТ Р 54683-2011 |
| 18 | кабачки свежие | ГОСТ 31822-2012 |
| 19 | какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый | ГОСТ 108-2014 |
| 20 | капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая | ГОСТ Р 51809-2001 |
| 21 | капуста брокколи быстрозамороженная | ГОСТ Р 54683-2011 |
| 22 | капуста брюссельская быстрозамороженная | ГОСТ Р 54683-2011 |
| 23 | капуста квашеная | ГОСТ 34220-2017 |
| 24 | капуста китайская (пекинская) свежая | ГОСТ 34323-2017 |
| 25 | капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке(белокочанная или краснокочанная) | ТУ изготовителя |
| 26 | капуста цветная быстрозамороженная | ГОСТ Р 54683-2011 |
| 27 | капуста цветная свежая | ГОСТ 33952-2016 |
| 28 | картофель продовольственный свежий | ГОСТ 7176-2017 |
| 29 | картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке | ТУ изготовителя |
| 30 | киви свежие | ГОСТ 31823-2012 |
| 31 | кисель | ГОСТ 18488-2000 |
| 32 | кислота лимонная | ГОСТ 908-2004 |
| 33 | клубника быстрозамороженная | ГОСТ 33823-2016 |
| 34 | клюква быстрозамороженная | ГОСТ 33823-2016 |
| 35 | икра овощная из кабачков | ГОСТ 2654-2017 |
| 36 | консервы рыбные | ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013 |
| 37 | крахмал картофельный | ГОСТ Р 53876-2010 |
| 38 | крупа гречневая ядрица | ГОСТ 5550-2021 |
| 39 | крупа кукурузная шлифованная | ГОСТ 6002-2022 |
| 40 | крупа овсяная | ГОСТ 3034-2021 |
| 41 | крупа пшеничная | ГОСТ 276-2021 |

| № | Наименование пищевой продукции | Характеристики пищевой продукции* |
|----|---|-----------------------------------|
| 42 | крупа пшено шлифованное | ГОСТ 572-2016 |
| 43 | крупа рис шлифованный) | ГОСТ 6292-93 |
| 44 | крупа ячменная перловая | ГОСТ 5784-2022 |
| 45 | кукуруза сахарная в зернах, консервированная | ГОСТ 34114-2017 |
| 46 | лавровый лист | ГОСТ 17594-81 |
| 47 | лимоны свежие | ГОСТ 34307-2017 |
| 48 | лук репчатый свежий | ГОСТ 34306-2017 |
| 49 | лук репчатый свежий очищенный в вакуумной | ТУ изготовителя |
| 50 | мак пищевой | ГОСТ Р 52533-2006 |
| 51 | макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) | ГОСТ 31743-2017 |
| 52 | малина быстрозамороженная | ГОСТ 33823-2016 |
| 53 | мандарины свежие (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34307-2017 |
| 54 | масло подсолнечное | ГОСТ 1129-2013 |
| 55 | масло сладко-сливочное несоленое | ГОСТ 32261-2013 |
| 56 | мед натуральный | ГОСТ 19792-2017 |
| 57 | молоко питьевое | ГОСТ 32252-2013 |
| 58 | молоко цельное сгущенное с сахаром | ГОСТ 31688-2012 |
| 59 | молоко стерилизованное концентрированное | ГОСТ 3254-2017 |
| 60 | морковь столовая свежая | ГОСТ 32284-2013 |
| 61 | мука пшеничная хлебопекарная | ГОСТ 26574-2017 |
| 62 | мясо, замороженное в блоках – говядина, для детского питания | ГОСТ 31799-2012 |
| 63 | мясо индейки охлажденное, замороженное | ГОСТ Р 52820-2007 |
| 64 | натрий двууглекислый (сода пищевая) | ГОСТ 2156-76 |
| 65 | нектарины свежие | ГОСТ 34340-2017 |
| 66 | нектары фруктовые и фруктово-овощные | ГОСТ 32104-2013 |
| 67 | огурцы консервированные без добавления уксуса | ТУ производителя |
| 68 | огурцы свежие | ГОСТ 33932-2016 |
| 69 | огурцы соленые стерилизованные | ГОСТ 34220-2017 |
| 70 | перец сладкий свежий | ГОСТ 34325-2017 |
| 71 | плоды шиповника сушеные | ГОСТ 1994-93 |
| 72 | Повидло | ГОСТ 32099-2013 |
| 73 | полуфабрикаты мясные крупнокусковые | ГОСТ Р 54754-2021 |
| 74 | полуфабрикаты натуральные кусковые | ГОСТ 31465-2012 |
| 75 | полуфабрикаты натуральные кусковые | ГОСТ 31465-2012 |
| 76 | редис свежий | ГОСТ 34216-2017 |
| 77 | рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) | ГОСТ 32366-2013 |
| 78 | салат свежий (листовый, кочанный) | ГОСТ 33985-2016 |
| 79 | сахар-песок или сахар белый кристаллический | ГОСТ 33222-2015 |
| 80 | сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный | ГОСТ 33222-2015 |
| 81 | свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке | ТУ изготовителя |
| 82 | свекла столовая свежая | ГОСТ 32285-2013 |
| 83 | сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте | ГОСТ 28499-2014 |
| 84 | слива свежая | ГОСТ 32286-2013 |
| 85 | сметана | ГОСТ 31452-2012 |

| № | Наименование пищевой продукции | Характеристики пищевой продукции* |
|--|--|---|
| 86 | смородина черная быстрозамороженная | ГОСТ 33823-2016 |
| 87 | соль поваренная пищевая выварочная йодированная | ГОСТ Р 51574-2018 |
| 88 | субпродукты – печень | ГОСТ 31799-2012 |
| 89 | сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта | ГОСТ 28402-89 |
| 90 | сыры полутвердые | ГОСТ 32260-2013 |
| 91 | творог (не выше 9% жирности) | ГОСТ 31453-2013 |
| 92 | томатная паста или томатное пюре без соли | ГОСТ 3343-2017 |
| 93 | томаты свежие | ГОСТ 34298-2017 |
| 94 | тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные | ГОСТ Р 52306-2005 |
| 95 | фасоль продовольственная белая или красная | ГОСТ 7758-2020 |
| 96 | фруктовая смесь быстрозамороженная | ГОСТ 33823-2016 |
| 97 | фрукты косточковые сушеные (чернослив) | ГОСТ 32896-2014 |
| 98 | хлеб белый из пшеничной муки | ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012 |
| 99 | хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной | ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015 |
| 100 | хлеб зерновой | ГОСТ 25832-89 |
| 101 | хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами | ТУ изготовителя |
| 102 | хлопья овсяные (вид геркулес, экстра) | ГОСТ 21149-2022 |
| 103 | чай черный байховый в ассортименте | ГОСТ Р 32573-2013 |
| 104 | черешня свежая | ГОСТ 33801-2016 |
| 105 | яблоки свежие | ГОСТ 34314-2017 |
| 106 | ядро ореха грецкого | ГОСТ 16833-2014 |
| 107 | яйца куриные столовые | ГОСТ 31654-2012 |
| 108 | крупа манная | ГОСТ 7022-2019 |
| Примечание: * – по ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ. | | |

**Справочная информация по гигиеническому воспитанию и обучению детей
по вопросам здорового питания**

1. Информационный портал Роспотребнадзора о здоровом питании: здоровое-питание.рф (в свободном доступе) 
2. Информационные материалы ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора
 - 2.1. Материалы Образовательного центра по вопросам здорового питания 
 - 2.2. Лаборатория здорового питания 
 - 2.3. Анимационные видеоролики «Ваня – здоровое питание это просто» 
3. Информационные материалы ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора
 - 3.1. Информация о здоровом питании 
 - 3.2. Видеоматериалы о здоровом питании 

Библиографические ссылки

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
5. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
6. Приказ Минздрава России от 15.12.2014 № 834н «Об утверждении унифицированных форм медицинской документации, используемых в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в амбулаторных условиях, и порядков по их заполнению».
7. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».
8. МР 2.4.5.0146-19 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах на территории Арктической зоны Российской Федерации».
9. Приказ Роспотребнадзора от 07.07.2020 № 379 «Об утверждении обучающих (просветительских) программ по вопросам здорового питания».
10. Приказ Роспотребнадзора от 27.02.2019 № 97 «Об организации деятельности научно-методических и образовательных центров по вопросам здорового питания».
11. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолосС, 2006. – 247 с.



Буланов С.Е.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ДЕТСКОГО ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ

Методические рекомендации



ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР
ДЕТСКО-ЮНОШЕСКОГО
ТУРИЗМА И КРАЕВЕДЕНИЯ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение дополнительного образования
«Федеральный центр детско-юношеского туризма и краеведения»

Буланов С. Е.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ДЕТСКОГО ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ

Методические рекомендации

Москва 2021

УДК 0
ББК 74.6

*Печатается по решению администрации ФГБОУ ДО
«Федеральный центр детско-юношеского туризма и краеведения»*

Буланов С.Е.

Б907 Требования к организациям детского отдыха и оздоровления.
Методические рекомендации: — М.: ФГБОУ ДО «Федеральный центр
детско-юношеского туризма и краеведения», 2021. — 56 с.

В настоящих методических рекомендациях представлен обзор основных нормативно-правовых актов в сфере услуг по организации отдыха детей и их оздоровления, подняты актуальные проблемы правового регулирования в данной сфере; изложены особенности услуг по организации отдыха детей и их оздоровления.

Подробно рассмотрены санитарно-эпидемиологические правила, необходимые для организации отдыха и проведения мероприятий с детьми, в том числе в условиях природной среды, выделены требования к стационарным загородным организациям отдыха детей и их оздоровления с круглосуточным пребыванием, к организациям отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием, к палаточным лагерям, к организациям труда и отдыха.

Данные методические рекомендации будут полезны специалистам, работающим в сфере организации детского отдыха, и предпринимателям, желающим открыть бизнес в сфере детского отдыха.

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|--|-----------|
| Сущность и правовое регулирование сферы услуг по организации отдыха детей и их оздоровления | 5 |
| Виды и цели организаций отдыха детей и их оздоровления | 10 |
| Детские центры | 10 |
| Школьные лагеря | 12 |
| Детские лагеря труда и отдыха | 15 |
| Детские лагеря палаточного типа | 18 |
| Детские специализированные (профильные) лагеря, детские лагеря различной тематической направленности | 21 |
| Туристические и экскурсионные услуги. Организация и проведение мероприятий с детьми в условиях природной среды | 24 |
| Санитарно-эпидемиологические правила организации отдыха детей, их оздоровления и проведения мероприятий с детьми в условиях природной среды | 29 |
| Требования к территориям | 31 |
| Требования к зданиям, строениям, сооружениям | 33 |
| Требования к оборудованию помещений | 34 |
| Требования к отделке помещений | 37 |
| Требования к водоснабжению и водоотведению | 37 |
| Требования к микроклимату, отоплению и вентиляции | 38 |
| Требования к естественному и искусственному освещению | 39 |
| Требования к организации профилактических и противоэпидемических мероприятий | 40 |

| | |
|--|----|
| Требования к организации образовательного процесса и режиму дня | 42 |
| Требования к содержанию территории и помещений | 44 |
| Требования к соблюдению правил личной гигиены | 46 |
| Требования к стационарным загородным организациям детского отдыха и оздоровления с круглосуточным пребыванием | 47 |
| Требования к организациям с дневным пребыванием | 49 |
| Требования к палаточным лагерям | 50 |
| Требования к организациям труда и отдыха (полевой практики). | 52 |
| Список источников и литературы | 53 |

СУЩНОСТЬ И ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ СФЕРЫ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОТДЫХА ДЕТЕЙ И ИХ ОЗДОРОВЛЕНИЯ

Обеспечение отдыха детей и их оздоровления является одним из основополагающих принципов государственной политики в сфере защиты прав и законных интересов ребенка, гарантированных Конституцией Российской Федерации.

Конституцией Российской Федерации предусмотрено, что материнство и детство, семья находятся под защитой государства (часть 1 статьи 38), координация вопросов здравоохранения, защиты семьи, материнства, отцовства и детства находятся в совместном ведении Российской Федерации и субъектов Российской Федерации (часть 1 статьи 72).

Основные гарантии прав и законных интересов ребенка, предусмотренных Конституцией Российской Федерации, установлены Федеральным законом от 24 июля 1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (далее — ФЗ-124).

В статье 1 данного Федерального закона даны определения основных понятий, связанных, в том числе, и со сферой услуг организации отдыха детей и их оздоровления:

- ребенок — лицо до достижения им возраста 18 лет (совершеннолетия);
- отдых детей и их оздоровление — совокупность мероприятий, направленных на развитие творческого потенциала детей, охрану и укрепление их здоровья, профилактику заболеваний у детей, занятие их физической культурой, спортом и туризмом, формирование у детей навыков здорового образа жизни, соблюдение ими режима питания и жизнедеятельности в благоприятной окружающей среде при выполнении санитарно-гигиенических и санитарно-эпидемиологических требований и требований обеспечения безопасности жизни и здоровья детей;
- организации отдыха детей и их оздоровления — организации сезонного действия или круглогодичного действия независимо от организационно-правовых форм и форм собственности, основная деятельность которых направлена на реализацию услуг по обеспечению отдыха детей и их оздоровления (загородные лагеря отдыха и оздоровления детей, детские оздоровительные центры, базы и комплексы, детские оздоровительно-образовательные центры, специализированные (профильные) лагеря (спортивно-оздоровительные и другие лагеря), санаторно-оздоровительные детские лагеря и иные организации), и лагеря, созданные образовательными учреждениями, осуществляющими организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время (с круглосуточным или дневным пребыванием), а также детские лагеря труда и отдыха, детские лагеря палаточного типа, детские специализированные (профильные) лагеря, детские лагеря различной тематической направленности (оборонно-спортивные лагеря, туристические лагеря, эколого-биологические лагеря, творческие лагеря, историко-патриотические лагеря, технические лагеря, краеведческие и другие лагеря), созданные при организациях социального обслуживания, санаторно-курортных организациях, общественных организациях (объединениях) и иных организациях;

- социальная инфраструктура для детей — система объектов (зданий, строений, сооружений), необходимых для жизнеобеспечения детей, а также организаций независимо от организационно-правовых форм и форм собственности, которые оказывают социальные услуги гражданам, в том числе детям, и деятельность которых осуществляется в целях обеспечения полноценной жизни, охраны здоровья, образования, отдыха и оздоровления, развития детей, удовлетворения их общественных потребностей.

Следует отметить, что письмом Минобрнауки России от 1 июня 2017 г. № ВК-1463/09 «О перечне нормативных правовых актов в сфере организации отдыха и оздоровления детей», устанавливается перечень основных актов, необходимых для руководства и использования в работе с организациями отдыха детей и их оздоровления.

Кроме того, на данный момент уже появились дополнительные нормативно-правовые акты, регулирующие сферу услуг по организации отдыха детей и их оздоровления, а часть нормативно-правовых актов, указанных в перечне, утратили юридическую силу.

Исходя из анализа вышеуказанных нормативно-правовых актов, можно выделить две основные сферы организации отдыха детей и их оздоровления:

- а) оздоровление;
- б) отдых и туризм.

При этом стоит отметить, что вышеуказанные сферы организации отдыха детей и их оздоровления зачастую взаимно пересекаются, что вызывает сложности в нормативно-правовом регулировании сферы услуг по организации отдыха детей и их оздоровления.

К основным законам, регулирующим сферу услуг по организации отдыха детей и их оздоровления на федеральном уровне, помимо Федерального закона от 24 июля 1998 г. №124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», можно отнести:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».

В частности, ч. 5 ст. 28 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» наделяет образовательные организации правом осуществлять организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время (с круглосуточным или дневным пребыванием). К организациям, осуществляющим обучение, относятся в том числе организации, осуществляющие лечение, оздоровление и (или) отдых (статья 31 ФЗ-273).

Деятельность организаций отдыха детей и их оздоровления подлежит лицензированию в соответствии с законодательством Российской Федерации о лицензировании отдельных видов деятельности с учетом особенностей, установленных статьей 91 ФЗ-273.

В соответствии с пунктом 2 части 6 статьи 28 ФЗ-273 образовательная организация обязана осуществлять свою деятельность в соответствии с законодательством

об образовании, в том числе создавать безопасные условия обучения, воспитания обучающихся, присмотра и ухода за обучающимися, их содержания в соответствии с установленными нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

Организации, осуществляющие образовательную деятельность, при реализации образовательных программ создают условия для охраны здоровья обучающихся, в том числе обеспечивают соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (пункт 3 части 4 статьи 41 ФЗ-273).

При осуществлении образовательной деятельности, в том числе при организации отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время, необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 декабря 2013 г. № 73, а также санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 г. № 41.

Образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством Российской Федерации порядке, в том числе за жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации (часть 7 статьи 28 ФЗ-273).

Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» определено, что государство признает охрану здоровья детей одним из важнейших и необходимых условий физического и психического развития детей.

Кроме того, вышеуказанный Федеральный закон возлагает на органы государственной власти Российской Федерации и органы государственной власти субъектов Российской Федерации обязанность в соответствии со своими полномочиями создавать и развивать социальную инфраструктуру, ориентированную на организованный отдых, оздоровление детей и восстановление их здоровья (статья 7 ФЗ от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ).

Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» дает определение детского туризма.

Согласно статье 1 вышеназванного закона, туризм детский — туризм организованной группы несовершеннолетних туристов в сопровождении руководителя, который несет обязанности их законного представителя.

Кроме того, статья 14 Федерального закона от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ наделяет уполномоченный федеральный орган исполнительной власти устанавливать совместно с федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным Правительством Российской Федерации в сфере организации отдыха и оздоровления детей, общие требования к организации и проведению в природной среде следующих мероприятий с участием детей, являющихся членами организованной группы несовершеннолетних туристов: прохождения туристских маршрутов, других маршрутов передвижения, походов, экспедиций, слетов и иных аналогичных мероприятий, а также указанных мероприятий с участием организованных групп детей, проводимых организациями,

осуществляющими образовательную деятельность, и организациями отдыха детей и их оздоровления, и к порядку уведомления уполномоченных органов государственной власти о месте, сроках и длительности проведения таких мероприятий.

В соответствии со статьёй 14 Федерального закона от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ был издан совместный приказ Минпросвещения России № 702, Минэкономразвития России № 811 от 19 декабря 2019 г. «Об утверждении общих требований к организации и проведению в природной среде следующих мероприятий с участием детей, являющихся членами организованной группы несовершеннолетних туристов: прохождения туристских маршрутов, других маршрутов передвижения, походов, экспедиций, слетов и иных аналогичных мероприятий, а также указанных мероприятий с участием организованных групп детей, проводимых организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и организациями отдыха детей и их оздоровления, и к порядку уведомления уполномоченных органов государственной власти о месте, сроках и длительности проведения таких мероприятий» (Зарегистрировано в Минюсте России 16 апреля 2020 г. № 58115).

Помимо образовательных организаций, правом осуществлять организацию отдыха и оздоровления детей действующим законодательством наделены и иные организации.

В определении, данном в статье 1 Федерального закона от 24 июля 1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», помимо образовательных организаций, к организациям отдыха детей и их оздоровления отнесены также различного рода детские лагеря.

Основные типы детских лагерей определены приказом Минобрнауки России от 13 июля 2017 г. № 656 «Об утверждении примерных положений об организациях отдыха детей и их оздоровления» (далее — Приказ Минобрнауки России № 656).

Приказ Минобрнауки России № 656 выделяет 5 основных типов детских лагерей:

- детский центр;
- школьный лагерь;
- лагерь труда и отдыха;
- лагерь палаточного типа;
- специализированный (профильный) лагерь.

Вышеуказанным приказом утверждены примерные положения об упомянутых детских лагерях:

- об организациях отдыха детей и их оздоровления сезонного действия или круглогодичного действия;
- о лагерях, организованных образовательными организациями, осуществляющими организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время (с круглосуточным или дневным пребыванием);
- о детских лагерях труда и отдыха, детских лагерях палаточного типа, детских специализированных (профильных) лагерях;
- о детских лагерях различной тематической направленности.

Помимо всех вышеперечисленных нормативно-правовых актов сфера услуг по организации отдыха детей и их оздоровления регулируется большим количеством иных подзаконных нормативно-правовых актов.

Среди таких нормативно-правовых актов можно выделить постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации об утверждении разного рода санитарно-эпидемиологических правил, Национальные стандарты Российской Федерации (ГОСТы), постановления и приказы профильных министерств и ведомств РФ.

В частности, постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 мая 2013 г. № 25 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа»» устанавливаются санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, организации работы детских лагерей палаточного типа, являющихся формой организации отдыха детей в природных условиях с использованием палаток.

«ГОСТ Р 54605-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Туристские услуги. Услуги детского туризма. Общие требования» (утвержден и введен в действие Приказом Росстандарта от 31 октября 2017 г. № 1562-ст) устанавливает общие требования к услугам детского туризма, которые предоставляют туроператоры, турагенты и организации, осуществляющие экскурсионное обслуживание в соответствии с законодательством.

Подводя итоги, можно сказать, что в настоящее время сфера услуг по организации отдыха детей и их оздоровления регулируется фактически разобщенными и дублирующими друг друга в ряде случаев нормативно-правовыми актами, принятыми компетентными министерствами и ведомствами, что делает избыточной и достаточно громоздкой систему законодательства в сфере услуг по организации отдыха детей и их оздоровления.

Например, часть положений «ГОСТ Р 52887-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги детям в организациях отдыха и оздоровления» (утвержден и введен в действие Приказом Росстандарта от 31 июля 2018 г. № 444-ст) воспроизводит ряд положений Закона № 124-ФЗ.

Приказ Минобрнауки России № 656, устанавливая примерные положения для организаций отдыха и оздоровления, а также лагерей разных видов, частично дублирует различные постановления Главного государственного санитарного врача РФ.

При этом стоит отметить, что согласно постановлению Правительства РФ от 08 октября 2020 г. №1631 «Об отмене нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти, содержащих обязательные требования, соблюдение которых оценивается при проведении мероприятий по контролю при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора», которое вступило в силу 1 января 2021 г., утратили юридическую силу с 1 января 2021 г. все постановления Главного государственного санитарного врача об утверждении санитарно-эпидемиологических правил, регулирующих сферу организации отдыха детей и их оздоровления.

Это, безусловно, должно положительно сказаться на правовом регулировании сферы организации отдыха детей и их оздоровления. Несмотря на это, нормативно-правовая база в сфере организации отдыха детей и их оздоровления нуждается в значительном усовершенствовании и структурировании в целях исключения бессистемности, разобщенности, противоречивости и дублирования различных нормативно-правовых актов в данной сфере.

ВИДЫ И ЦЕЛИ ОРГАНИЗАЦИЙ ОТДЫХА ДЕТЕЙ И ИХ ОЗДОРОВЛЕНИЯ

Детские центры

Приказом Минобрнауки России № 656 утверждено Положение об организациях отдыха детей и их оздоровления сезонного действия или круглогодичного действия (далее — Положение), которое регулирует деятельность организаций отдыха детей и их оздоровления сезонного действия или круглогодичного действия независимо от их организационно-правовых форм, основная деятельность которых направлена на реализацию услуг по обеспечению отдыха детей и их оздоровления (загородные лагеря отдыха и оздоровления детей, детские оздоровительные центры, базы и комплексы, детские оздоровительно-образовательные центры, специализированные (профильные) лагеря (спортивно-оздоровительные лагеря и другие лагеря) и иные организации) (далее — детский центр).

Детский центр создается для детей в возрасте от 7 до 17 лет включительно.

В своей деятельности детский центр руководствуется федеральными законами, актами Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации, нормативными правовыми актами федеральных органов государственной власти и органов государственной власти субъектов Российской Федерации, Положением, а также актами учредителя детского центра и уставом детского центра.

Детский центр осуществляет свою деятельность во взаимодействии с заинтересованными федеральными государственными органами, органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления в рамках их компетенции, а также с общественными организациями и объединениями.

Предметом деятельности детского центра являются организация и проведение мероприятий, направленных на отдых, оздоровление и развитие детей.

Целями деятельности детского центра являются:

- 1) создание и обеспечение необходимых условий для всестороннего творческого, личностного развития и формирования внутренней позиции личности, социального становления личности ребенка, эффективной социализации детей, в том числе для развития их коммуникативных и лидерских качеств, формирования у детей готовности к выполнению разнообразных социальных функций в обществе, удовлетворения индивидуальных потребностей детей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, а также в занятиях физической культурой, спортом и туризмом;
- 2) обеспечение духовно-нравственного, эстетического, гражданско-патриотического, физического, трудового воспитания детей;
- 3) охрана и укрепление здоровья детей;
- 4) формирование у детей культуры и навыков здорового и безопасного образа жизни, общей культуры детей;
- 5) профессиональная ориентация детей.

Детский центр осуществляет культурно-досуговую, туристскую, краеведческую, экскурсионную деятельность, обеспечивающую рациональное использование свободного времени детей, их духовно-нравственное развитие, приобщение к ценностям культуры и искусства, а также деятельность, направленную на:

- развитие творческого потенциала и всестороннее развитие способностей детей;
- развитие физической культуры и спорта детей, в том числе на физическое развитие и укрепление здоровья детей;
- организацию размещения, проживания, питания детей в детском центре;
- обеспечение безопасных условий жизнедеятельности детей;
- организацию оказания медицинской помощи детям в период их пребывания в детском центре, формирование навыков здорового образа жизни у детей;
- осуществление психолого-педагогической деятельности, улучшающей психологическое состояние детей и их адаптацию к условиям детского центра.

Детский центр вправе осуществлять образовательную деятельность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Детский центр вправе осуществлять иную деятельность, если такая деятельность соответствует целям его создания.

Право детского центра на осуществление деятельности, для занятия которой необходимо получение специального разрешения (лицензии), возникает с момента получения такого разрешения (лицензии) детским центром или в указанный в нем срок и прекращается при прекращении действия разрешения (лицензии).

Дети направляются в детский центр при отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания ребенка в детском центре (Пункт 2 Порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним в период оздоровления и организованного отдыха, утвержденного приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 16 апреля 2012 г. № 363н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 мая 2012 г., регистрационный № 24308), с изменениями, внесенными приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации от 9 июня 2015 г. № 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 июня 2015 г., регистрационный № 37655) и от 13 мая 2016 г. № 295н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 мая 2016 г., регистрационный № 42193).

Пребывание детей в детском центре регулируется законодательством Российской Федерации и договором об организации отдыха и оздоровления ребенка, заключенным с родителями или законными представителями детей.

Деятельность детей в детском центре организуется как в одновозрастных, так и в разновозрастных объединениях детей (отряды, группы, команды), в зависимости от направленности (тематики) программ смен детского центра, интересов детей, воспитательных и образовательных задач детского центра.

С учетом интересов детей и их родителей (законных представителей) в детском центре могут быть организованы профильные смены, отряды, группы, объединения детей, в том числе разновозрастные, специализирующиеся в спортивно-оздоровительном, оборонно-спортивном, туристическом, трудовом, эколого-биологическом, техническом, краеведческом и ином направлении деятельности и (или) обеспечивающие углубленное изучение отдельных учебных предметов.

Детский центр осуществляет свою деятельность в стационарных условиях (круглогодично или в течение определенного периода времени (сезона), с круглосуточным либо дневным пребыванием детей).

Детский центр создает условия для занятий физической культурой и спортом, проведения культурно-массовых мероприятий и, при необходимости, для обучения и воспитания детей.

В детском центре должен быть обеспечен доступ детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья к объектам социальной, инженерной и транспортной инфраструктур детского центра и предоставляемым услугам, в том числе должны быть созданы специальные условия для получения указанными лицами образования по реализуемым в детском центре образовательным программам.

Оказание медицинской помощи детям в детском центре осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации об охране здоровья граждан.

Условия размещения, устройства, содержания и организации работы детского центра должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам, требованиям противопожарной и антитеррористической безопасности.

При приеме на работу в детский центр работники проходят инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам пожарной безопасности и охраны жизни людей на водных объектах, антитеррористической безопасности, предупреждению несчастных случаев с детьми.

Руководитель и работники детского центра несут предусмотренную законодательством Российской Федерации ответственность за пребывание детей в детском центре, их жизнь и здоровье.

Финансовое обеспечение деятельности детского центра осуществляется в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

Школьные лагеря

Приказом Минобрнауки России № 656 утверждено Примерное положение о лагерях, организованных образовательными организациями, осуществляющими организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время с круглосуточным или дневным пребыванием (далее — Положение), регулирующее деятельность лагерей, созданных в качестве юридических лиц или структурных подразделений образовательными организациями, осуществляющими организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время (с круглосуточным или дневным пребыванием) (далее — образовательная организация, школьный лагерь).

Школьный лагерь создается для детей в возрасте от 6 лет и 6 месяцев до 17 лет включительно, обучающихся в образовательных организациях (далее — дети).

В своей деятельности школьный лагерь руководствуется федеральными законами, актами Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации, нормативными правовыми актами федеральных органов государственной власти и органов государственной власти субъектов Российской Федерации, Положением, а также актами учредителя школьного лагеря и уставом школьного лагеря (в случае создания школьного лагеря в качестве структурного подразделения — уставом организации, создавшей школьный лагерь, и положением о школьном лагере).

Школьный лагерь осуществляет свою деятельность во взаимодействии с заинтересованными федеральными государственными органами, органами государственной

власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления в рамках их компетенции, а также с общественными организациями и объединениями.

Предметом деятельности школьного лагеря являются организация и проведение мероприятий, направленных на отдых и оздоровление детей, в каникулярное время, а также реализация дополнительных общеразвивающих программ.

Целями деятельности школьного лагеря являются:

- выявление и развитие творческого потенциала детей, развитие разносторонних интересов детей, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, а также в занятиях физической культурой, спортом и туризмом;
- социализация детей, развитие коммуникативных и лидерских качеств детей, формирование у детей культуры и навыков здорового и безопасного образа жизни, общей культуры детей, обеспечение духовно-нравственного, гражданско-патриотического, трудового воспитания детей;
- организация размещения, проживания (при круглосуточном пребывании) детей в школьном лагере и обеспечение их питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами Российской Федерации;
- создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, укрепления здоровья, профессионального самоопределения и творческого труда детей.

Школьный лагерь осуществляет культурно-досуговую, туристскую, краеведческую, экскурсионную деятельность, обеспечивающую рациональное использование свободного времени детей, их духовно-нравственное развитие, приобщение к ценностям культуры и искусства, а также осуществляет деятельность, направленную на:

- развитие творческого потенциала и всестороннее развитие способностей детей;
- развитие физической культуры и спорта детей, в том числе на физическое развитие и укрепление здоровья детей;
- осуществление образовательной деятельности по реализации дополнительных общеразвивающих программ;
- организацию размещения, проживания (при круглосуточном пребывании), питания детей в школьном лагере;
- обеспечение безопасных условий жизнедеятельности детей;
- организацию оказания медицинской помощи детям в период их пребывания в школьном лагере, формирование навыков здорового образа жизни детей;
- осуществление психолого-педагогической деятельности, направленной на улучшение психологического состояния детей и их адаптацию к условиям школьного лагеря.

Школьный лагерь вправе осуществлять иную деятельность, если такая деятельность соответствует целям его создания.

Право на осуществление в школьном лагере деятельности, для занятия которой необходимо получение специального разрешения (лицензии), возникает с момента получения такого разрешения (лицензии) или в указанный в нем срок и прекращается при прекращении действия разрешения (лицензии).

Дети направляются в школьный лагерь при отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания ребенка в школьном лагере.

Пребывание детей в школьном лагере регулируется законодательством Российской Федерации и договором об организации отдыха и оздоровления ребенка, заключенным с родителями (законными представителями) детей.

Деятельность детей в школьном лагере организуется как в разновозрастных, так и в разновозрастных объединениях детей (отряды, группы, команды), в зависимости от направленности (тематики) программ смен школьного лагеря, интересов детей, образовательных и воспитательных задач школьного лагеря.

Школьный лагерь может быть организован с круглосуточным либо дневным пребыванием детей.

Школьный лагерь может использовать объекты социальной, образовательной, спортивной инфраструктуры как мобильного, так и стационарного действия, необходимые для осуществления целей деятельности школьного лагеря.

В школьном лагере должен быть обеспечен доступ детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья к объектам социальной, инженерной и транспортной инфраструктур школьного лагеря и предоставляемым услугам, в том числе должны быть созданы специальные условия для получения указанными лицами образования по реализуемым в школьном лагере образовательным программам.

Оказание медицинской помощи детям в школьном лагере осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации об охране здоровья граждан.

Условия размещения, устройства, содержания и организации работы школьного лагеря должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам, требованиям противопожарной и антитеррористической безопасности.

К работе в школьном лагере допускаются лица, не имеющие установленных законодательством Российской Федерации ограничений на занятие соответствующей трудовой деятельностью, а также прошедшие в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2011 г., регистрационный № 22111) с изменениями, внесенными приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. N 801н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848), обязательные предварительные медицинские осмотры и периодические медицинские осмотры (обследования), необходимые для

выполнения работ, предусмотренных пунктами 18 и 19 перечня работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников, утвержденного указанным приказом.

При приеме на работу в школьный лагерь работники проходят инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам пожарной безопасности и охраны жизни людей на водных объектах, антитеррористической безопасности, предупреждению несчастных случаев с детьми.

Руководитель и работники школьного лагеря несут предусмотренную законодательством Российской Федерации ответственность за пребывание детей в школьном лагере, их жизнь и здоровье.

Финансовое обеспечение деятельности школьного лагеря осуществляется в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

Детские лагеря труда и отдыха

Приказом Минобрнауки России № 656 также было утверждено Примерное положение о детских лагерях труда и отдыха (далее — Положение), которое регулирует деятельность детских лагерей труда и отдыха, созданных в качестве юридических лиц или структурных подразделений организациями социального обслуживания, санаторно-курортными организациями, общественными организациями (объединениями) и иными организациями (далее — трудовой лагерь).

Трудовой лагерь создается для лиц, достигших возраста 14 лет (далее — подростки).

В своей деятельности трудовой лагерь руководствуется федеральными законами, актами Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации, нормативными правовыми актами федеральных органов государственной власти и органов государственной власти субъектов Российской Федерации, Положением, а также актами учредителя трудового лагеря и уставом трудового лагеря (в случае создания трудового лагеря в качестве структурного подразделения — уставом организации, создавшей трудовой лагерь, и положением о трудовом лагере).

Трудовой лагерь осуществляет свою деятельность во взаимодействии с заинтересованными федеральными государственными органами, органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления в рамках их компетенции, а также с общественными организациями и объединениями.

Предметом деятельности трудового лагеря являются организация трудовой деятельности подростков, не требующей квалификации, трудовое воспитание подростков, организация профессиональной ориентации подростков, организация отдыха и оздоровления подростков в трудовом лагере.

Целями деятельности трудового лагеря являются:

- вовлечение подростков в общественно-полезную деятельность;
- трудовое воспитание и формирование личностных качеств подростков;
- социально-трудовая подготовка подростков, приобретение ими практических трудовых умений и навыков;
- обучение подростков основам техники безопасности и охраны труда при выполнении работ, предусмотренных программой трудового лагеря;

- развитие разносторонних интересов подростков, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, а также в занятиях физической культурой, спортом и туризмом;
- создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, укрепления здоровья, профессионального самоопределения и творческого труда подростков;
- формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, общей культуры подростков;
- социализация подростков, развитие коммуникативных и лидерских качеств подростков, профессиональная ориентация подростков.

Трудовой лагерь:

- организует трудовую деятельность подростков в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации, формирует у подростков трудовые навыки, вовлекает их в общественно-полезную деятельность с учетом их возрастных особенностей и состояния здоровья в соответствии с санитарным и трудовым законодательством Российской Федерации;
- осуществляет культурно-досуговую, туристскую, краеведческую, экскурсионную деятельность, обеспечивающую рациональное использование свободного времени подростков, их духовно-нравственное развитие, приобщение к ценностям культуры и искусства;
- развивает творческий потенциал и способности подростков;

А также трудовой лагерь осуществляет деятельность, направленную на:

- развитие физической культуры и спорта подростков, в том числе на физическое развитие и укрепление здоровья подростков;
- организацию размещения, проживания, питания подростков в трудовом лагере;
- обеспечение безопасных условий жизнедеятельности, в том числе трудовой деятельности подростков;
- организацию оказания медицинской помощи подросткам в период их пребывания в трудовом лагере, формирование навыков здорового образа жизни у подростков;
- осуществление психолого-педагогической деятельности, улучшающей психологическое состояние подростков и их адаптацию к условиям трудового лагеря.

В трудовом лагере может осуществляться образовательная деятельность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Трудовой лагерь вправе осуществлять иную деятельность, если такая деятельность соответствует целям его создания.

Право на осуществление в трудовом лагере деятельности, для занятия которой необходимо получение специального разрешения (лицензии), возникает с момента получения такого разрешения (лицензии) или в указанный в нем срок и прекращается при прекращении действия разрешения (лицензии).

Подростки направляются в трудовой лагерь при отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания подростка в трудовом лагере.

Пребывание подростков в трудовом лагере регулируется законодательством Российской Федерации и договором об организации отдыха и оздоровления подростка, заключенным с родителями (законными представителями) подростков.

Деятельность подростков в трудовом лагере организуется как в одновозрастных, так и в разновозрастных объединениях подростков (отряды, группы, команды), в зависимости от видов трудовой деятельности, направленности (тематики) программ смен трудового лагеря, интересов подростков, воспитательных, трудовых и образовательных задач трудового лагеря. Трудовая деятельность подростков осуществляется в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации.

Трудовой лагерь может быть организован с круглосуточным либо дневным пребыванием подростков. Возможно размещение трудового лагеря на базе детского лагеря палаточного типа с использованием туристских палаток или иных аналогичных изделий (мобильных конструкций) для размещения детей.

Трудовой лагерь может использовать объекты социальной инфраструктуры как мобильного, так и стационарного действия, необходимые для осуществления целей деятельности трудового лагеря.

В трудовом лагере должен быть обеспечен доступ детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья к объектам социальной, инженерной и транспортной инфраструктур трудового лагеря и предоставляемым услугам, в том числе должны быть созданы специальные условия для получения указанными лицами образования по реализуемым в трудовом лагере образовательным программам.

Оказание медицинской помощи подросткам в трудовом лагере осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации об охране здоровья граждан.

Условия размещения, устройства, содержания и организации работы трудового лагеря должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам, требованиям противопожарной и антитеррористической безопасности.

К работе в трудовом лагере допускаются лица, не имеющие установленных законодательством Российской Федерации ограничений на занятие соответствующей трудовой деятельностью, а также прошедшие в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2011 г., регистрационный № 22111) с изменениями, внесенными приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. № 801н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации

3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848), обязательные предварительные медицинские осмотры и периодические медицинские осмотры (обследования), необходимые для выполнения работ, предусмотренных пунктами 18–20 перечня работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников, утвержденного указанным приказом.

При приеме на работу в трудовой лагерь работники проходят инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам пожарной безопасности и охраны жизни людей на водных объектах, антитеррористической безопасности, предупреждению несчастных случаев с детьми.

Руководитель и работники трудового лагеря несут предусмотренную законодательством Российской Федерации ответственность за пребывание подростков в трудовом лагере, их жизнь и здоровье.

Финансовое обеспечение деятельности трудового лагеря осуществляется в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

Детские лагеря палаточного типа

Примерное положение о детских лагерях палаточного типа (далее — Положение) утверждено Приказом Минобрнауки России № 656. Положение регулирует деятельность детских лагерей палаточного типа, созданных в качестве юридических лиц или структурных подразделений организациями социального обслуживания, санаторно-курортными организациями, общественными организациями (объединениями) и иными организациями (далее — палаточный лагерь).

Палаточный лагерь создается для детей в возрасте от 10 до 18 лет. Дети, регулярно занимающиеся в детских туристских объединениях и имеющие физическую подготовку, могут приниматься в палаточный лагерь с 8 лет.

В своей деятельности палаточный лагерь руководствуется федеральными законами, актами Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации, нормативными правовыми актами федеральных органов государственной власти и органов государственной власти субъектов Российской Федерации, Положением, а также актами учредителя палаточного лагеря и уставом палаточного лагеря (в случае создания палаточного лагеря в качестве структурного подразделения — уставом организации, создавшей палаточный лагерь, и положением о палаточном лагере).

Палаточный лагерь осуществляет свою деятельность во взаимодействии с заинтересованными федеральными государственными органами, органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления в рамках их компетенции, а также с общественными организациями и объединениями.

Предметом деятельности палаточного лагеря являются обеспечение отдыха детей, оздоровления и укрепления их здоровья, развитие творческого потенциала детей, приобретения практических навыков пребывания в природных условиях, занятия физической культурой, спортом, туризмом, краеведческой, учебно-исследовательской, волонтерской и иными видами деятельности.

Целями деятельности палаточного лагеря являются:

- создание благоприятных условий для укрепления физического и психологического здоровья, организации активного отдыха детей, формирование у детей

культуры и навыков здорового и безопасного образа жизни, общей культуры, навыков пребывания в естественной природной среде;

- развитие разносторонних интересов детей, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, а также в занятиях физической культурой, спортом и туризмом, социализация детей, выявление и развитие коммуникативных и лидерских качеств детей в условиях природной среды, приобретение ими практических умений и навыков пребывания в природных условиях, а также обеспечение духовно-нравственного, экологического, гражданско-патриотического и военно-патриотического воспитания детей;
- воспитание нравственных, волевых и коммуникативных качеств у детей;
- удовлетворение индивидуальных потребностей детей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, социальной самореализации, а также в занятиях физической культурой, спортом и туризмом;
- расширение и углубление знаний детей по туризму и краеведению, исследовательской деятельности, повышение уровня экологической культуры детей.

Палаточный лагерь осуществляет туристскую, краеведческую, экскурсионную, культурно-досуговую, учебно-исследовательскую, волонтерскую деятельность, обеспечивающую духовно-нравственное развитие детей, приобщение к ценностям культуры и искусства, а также деятельность, направленную на:

- развитие творческого потенциала и всестороннее развитие способностей у детей, расширение знаний детей об окружающем мире и природоохранной деятельности, формирование у детей основ прикладных туристских умений и навыков, в том числе безопасной жизнедеятельности;
- развитие физической культуры и спорта детей, в том числе физическое развитие и укрепление здоровья детей;
- организацию размещения, проживания, питания детей в палаточном лагере;
- обеспечение безопасных условий жизнедеятельности детей в природно-климатических условиях;
- организацию оказания медицинской помощи детям в период их пребывания в палаточном лагере, формирование навыков здорового образа жизни у детей;
- осуществление психолого-педагогической деятельности, направленной на улучшение психологического состояния детей и их адаптацию к условиям палаточного лагеря.

В палаточном лагере может осуществляться образовательная деятельность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Палаточный лагерь вправе осуществлять иную деятельность, если такая деятельность соответствует целям его создания.

Право на осуществление в палаточном лагере деятельности, для занятия которой необходимо получение специального разрешения (лицензии), возникает с момента получения такого разрешения (лицензии) или в указанный в нем срок и прекращается при прекращении действия разрешения (лицензии).

Дети направляются в палаточный лагерь при отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания ребенка в палаточном лагере.

Пребывание детей в палаточном лагере регулируется законодательством Российской Федерации и договором об организации отдыха и оздоровления ребенка, заключенным с родителями (законными представителями) детей.

Деятельность детей в палаточном лагере организуется как в одновозрастных, так и в разновозрастных объединениях детей (отряды, группы, команды), в зависимости от направленности (тематики) программ смен палаточного лагеря, интересов детей, воспитательных и образовательных задач.

Проживание детей в палаточном лагере осуществляется в туристских палатках или иных аналогичных изделиях (мобильных конструкциях), размещаемых в естественных природно-климатических условиях или на территории организаций социального обслуживания, санаторно-курортных организаций, общественных организаций (объединений) и иных организаций (при наличии на законном основании такой территории у палаточного лагеря).

Палаточный лагерь может использовать объекты социальной инфраструктуры как мобильного, так и стационарного действия, необходимые для осуществления целей деятельности палаточного лагеря.

При наличии в палаточном лагере детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен их доступ к объектам социальной, инженерной и транспортной инфраструктур палаточного лагеря и предоставляемым услугам.

Оказание медицинской помощи детям в палаточном лагере осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации об охране здоровья граждан.

Условия размещения, устройства, содержания и организации работы палаточного лагеря должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам, требованиям противопожарной и антитеррористической безопасности.

К работе в палаточном лагере допускаются лица, не имеющие установленных законодательством Российской Федерации ограничений на занятие соответствующей трудовой деятельностью, а также прошедшие в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2011 г., регистрационный № 22111) с изменениями, внесенными приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. № 801н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848),

обязательные предварительные медицинские осмотры и периодические медицинские осмотры (обследования), необходимые для выполнения работ, предусмотренных пунктами 18 и 19 перечня работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников, утвержденного указанным приказом.

При приеме на работу в палаточный лагерь работники проходят инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам пожарной безопасности и охраны жизни людей на водных объектах, антитеррористической безопасности, предупреждению несчастных случаев с детьми.

Руководитель и работники палаточного лагеря несут предусмотренную законодательством Российской Федерации ответственность за пребывание детей в палаточном лагере, их жизнь и здоровье.

Финансовое обеспечение деятельности палаточного лагеря осуществляется в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

Детские специализированные (профильные) лагеря, детские лагеря различной тематической направленности

Деятельность детских специализированных (профильных) лагерей (далее — профильный лагерь), детских лагерей различной тематической направленности (оборонно-спортивные лагеря, туристические лагеря, эколого-биологические лагеря, творческие лагеря, историко-патриотические лагеря, технические лагеря, краеведческие и другие лагеря) (далее — тематический лагерь), созданных в качестве юридических лиц или структурных подразделений организациями социального обслуживания, санаторно-курортными организациями, общественными организациями (объединениями) и иными организациями (далее вместе — лагерь) регулирует Примерное положение о детских специализированных (профильных) лагерях, детских лагерях различной тематической направленности (далее — Положение), утвержденное Приказом Минобрнауки России № 656.

Лагерь создается для детей в возрасте от 7 до 18 лет.

В своей деятельности лагерь руководствуется федеральными законами, актами Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации, нормативными правовыми актами федеральных органов государственной власти и органов государственной власти субъектов Российской Федерации, Положением, а также актами учредителя лагеря и уставом лагеря (в случае создания лагеря в качестве структурного подразделения — уставом организации, создавшей лагерь, и положением о лагере).

Лагерь осуществляет свою деятельность во взаимодействии с заинтересованными федеральными государственными органами, органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления в рамках их компетенции, а также с общественными организациями и объединениями.

Предметом деятельности профильного лагеря являются обеспечение развития творчески одаренных или социально активных детей, имеющих достижения в определенной сфере деятельности, соответствующей направленности профильного лагеря, а также организация и проведение мероприятий, направленных на отдых и оздоровление детей.

Целями деятельности профильного лагеря являются:

- развитие интеллектуального и творческого потенциала детей, знаний, умений и навыков в определенном виде (видах) социального, художественного, научно-технического и ином виде (видах) деятельности;
- формирование у детей интереса к конкретным областям знаний, мотивации к углубленному изучению отдельных предметов, совершенствованию в определенном виде (видах) деятельности, научного мировоззрения;
- создание условий для социального становления личности ребенка, формирования у него готовности к выполнению разнообразных социальных функций в обществе, в том числе для профессиональной ориентации ребенка;
- создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, укрепления здоровья, профессионального, личностного самоопределения и творческого развития детей;
- профессиональная ориентация детей;
- социализация детей, развитие коммуникативных и лидерских качеств детей;
- обеспечение духовно-нравственного, гражданско-патриотического, трудового воспитания детей.

Предметом деятельности тематического лагеря являются обеспечение развития разносторонних интересов детей с учетом направленности (тематики) программ смен тематического лагеря (оборонно-спортивные, туристические, эколого-биологические, творческие, историко-патриотические, технические, краеведческие и иные направленности (тематики) программ смен), а также организация и проведение мероприятий, направленных на отдых и оздоровление детей.

Целями деятельности тематического лагеря являются:

- формирование и развитие личности ребенка, в том числе развитие разносторонних интересов детей, их творческого потенциала, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, а также в занятиях физической культурой, спортом и туризмом;
- создание условий для отдыха и оздоровления детей с учетом направленности (тематики) программ смен тематического лагеря в зависимости от инфраструктуры тематического лагеря;
- формирование у детей навыков здорового и безопасного образа жизни, общей культуры детей;
- организация досуга и творческого развития детей с учетом направленности (тематики) программ смен тематического лагеря;
- обеспечение духовно-нравственного, гражданско-патриотического, трудового воспитания детей;
- социализация детей, развитие коммуникативных и лидерских качеств детей.

Лагерь осуществляет культурно-досуговую, туристскую, краеведческую, экскурсионную деятельность, обеспечивающую рациональное использование свободного времени детей, их духовно-нравственное развитие, приобщение к ценностям культуры и искусства, а также осуществляет деятельность, направленную на:

- развитие физической культуры и спорта детей, в том числе на физическое развитие и укрепление здоровья детей;
- развитие творческого потенциала и всестороннее развитие способностей детей;
- организацию размещения, проживания, питания детей в лагере;
- обеспечение безопасных условий жизнедеятельности детей;
- организацию оказания медицинской помощи детям в период их пребывания в лагере, формирование навыков здорового образа жизни у детей;
- осуществление психолого-педагогической деятельности, направленной на улучшение психологического состояния детей и их адаптацию к условиям жизнедеятельности в лагере.

В лагере может осуществляться образовательная деятельность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Лагерь вправе осуществлять иную деятельность, если такая деятельность соответствует целям его создания.

Право на осуществление в лагере деятельности, для занятия которой необходимо получение специального разрешения (лицензии), возникает с момента получения такого разрешения (лицензии) или в указанный в нем срок и прекращается при прекращении действия разрешения (лицензии).

Дети направляются в лагерь при отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания ребенка в лагере.

Пребывание детей в лагере регулируется законодательством Российской Федерации и договором об организации отдыха и оздоровления ребенка, заключенным с родителями (законными представителями) детей.

Деятельность детей в профильном лагере организуется как в одновозрастных, так и в разновозрастных объединениях детей (отряды, группы, команды), в зависимости от уровня знаний, умений и навыков детей, воспитательных и образовательных задач профильного лагеря.

Деятельность, детей в тематическом лагере организуется как в одновозрастных, так и в разновозрастных объединениях детей (отряды, группы, команды), в зависимости от направленности (тематики) программ смен тематического лагеря, интересов детей, воспитательных и образовательных задач тематического лагеря.

Лагерь может быть стационарным (круглогодичного или сезонного действия, с круглосуточным либо дневным пребыванием детей) или нестационарным (палаточного типа, сезонного действия, с круглосуточным либо дневным пребыванием детей).

Лагерь может использовать объекты социальной, образовательной, спортивной инфраструктуры как мобильного, так и стационарного действия, необходимые для осуществления целей деятельности лагеря.

В лагере должен быть обеспечен доступ детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья к объектам социальной, инженерной и транспортной инфраструктур лагеря и предоставляемым услугам, должны быть созданы специальные условия для получения указанными лицами образования по реализуемым в лагере образовательным программам.

Оказание медицинской помощи детям в лагере осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации об охране здоровья граждан.

Условия размещения, устройства, содержания и организации работы лагеря должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам, требованиям противопожарной и антитеррористической безопасности.

К работе в лагере допускаются лица, не имеющие установленных законодательством Российской Федерации ограничений на занятие соответствующей трудовой деятельностью, а также прошедшие в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2011 г., регистрационный № 22111) с изменениями, внесенными приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. № 801н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848), обязательные предварительные медицинские осмотры и периодические медицинские осмотры (обследования), необходимые для выполнения работ, предусмотренных пунктами 18-20 перечня работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников, утвержденного указанным приказом.

При приеме на работу в лагерь работники проходят инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам пожарной безопасности и охраны жизни людей на водных объектах, антитеррористической безопасности, предупреждению несчастных случаев с детьми.

Руководитель и работники лагеря несут предусмотренную законодательством Российской Федерации ответственность за пребывание детей в лагере, их жизнь и здоровье.

Финансовое обеспечение деятельности лагеря осуществляется в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

Туристические и экскурсионные услуги. Организация и проведение мероприятий с детьми в условиях природной среды

Согласно «ГОСТ Р 52887-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги детям в организациях отдыха и оздоровления» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 31 июля 2018 г. № 444-ст) туристские и экскурсионные услуги предоставляют в следующем составе и формах:

а) ознакомление детей с основами туристских навыков и умений, навыкам и поведению в условиях природной среды, изучение с детьми правил безопасности, которые необходимо соблюдать во время туристских походов и экскурсий;

б) организация и проведение туристских походов по разработанным и утвержденным организацией отдыха детей и их оздоровления маршрутам, спортивно-оздоровительных мероприятий;

в) организация и проведение различных экскурсий (городских, загородных, по маршрутам выходного дня и других);

г) туристские и экскурсионные услуги на маршрутах с наличием водных преград, включающие:

1) обучение и тренировку руководителей водных походов и детей в правильном использовании переправочных средств и управлении ими;

2) контроль за состоянием поверхности водных препятствий, степенью волнения, сверх которой детям запрещено находиться на поверхности воды;

3) оказание помощи оказавшимся в воде детям, не умеющим плавать, и их эвакуацию на берег;

4) обучение детей приемам оказания взаимопомощи и правилам поведения на водных преградах, расположенных на маршрутах;

5) обучение детей правилам поведения на воде с целью избежания несчастных случаев и травм;

д) предоставляемые детям в соответствии с настоящим стандартом туристские и экскурсионные услуги должны также соответствовать комплексу национальных стандартов, разработанных в реализацию положений федерального закона от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».

При организации детского туризма в зависимости от туристического маршрута и состава туристской группы следует учитывать положения ГОСТ 28681.3., ГОСТ 32611, ГОСТ 32613, ГОСТ Р 50690, ГОСТ Р 53522, ГОСТ Р 54604, ГОСТ Р 54605, ГОСТ Р 55698, ГОСТ Р 55699, ГОСТ Р 56642, ГОСТ Р 56643, ГОСТ Р 57287, ГОСТ Р 57581, ГОСТ Р 57805, ГОСТ Р 57807, ГОСТ Р 57854.

В соответствии со статьей 14 Федерального закона от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ был издан совместный приказ Минпросвещения России № 702, Минэкономразвития России № 811 от 19 декабря 2019 г. «Об утверждении общих требований к организации и проведению в природной среде следующих мероприятий с участием детей, являющихся членами организованной группы несовершеннолетних туристов: прохождения туристских маршрутов, других маршрутов передвижения, походов, экспедиций, слетов и иных аналогичных мероприятий, а также указанных мероприятий с участием организованных групп детей, проводимых организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и организациями отдыха детей и их оздоровления, и к порядку уведомления уполномоченных органов государственной власти о месте, сроках и длительности проведения таких мероприятий» (Зарегистрировано в Минюсте России 16 апреля 2020 г. № 58115), который устанавливает требования к организации и проведению мероприятий с детьми в условиях природной среды.

Указанные требования являются обязательными для исполнения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, проводящими мероприятия с организованными группами детей в условиях природной среды (далее — организатор мероприятия).

К мероприятиям относятся:

- прохождение туристских маршрутов (других маршрутов передвижения), предусматривающее использование туристских ресурсов на пути следования туристов (экскурсантов), в рамках оказания туристских услуг;
- походы, предусматривающие в качестве основной цели передвижение организованной группы детей в природной среде по участку местности в образовательно-воспитательных, познавательных-исследовательских и спортивных целях;
- экспедиции, предусматривающие в качестве основной цели осуществление исследовательской, поисковой, общественно полезной и иной деятельности в природной среде;
- слеты и иные аналогичные мероприятия, проводимые с участием двух и более организованных групп детей и (или) с общим количеством участников более 50 человек, возглавляемые руководителем мероприятия.

Участниками мероприятия являются:

- ответственное лицо, назначаемое организатором мероприятия, осуществляющее руководство подготовкой, организацию и проведение мероприятия (далее — руководитель мероприятия);
- руководитель организованной группы детей, сопровождающий детей и несущий ответственность за их жизнь и здоровье во время проведения мероприятия (далее — руководитель организованной группы детей). В случае если в мероприятии принимает участие одна организованная группа детей, функции руководителя организованной группы детей выполняет руководитель мероприятия;
- несовершеннолетнее лицо (далее — ребенок, дети);
- иные лица, задействованные в мероприятии, на основании организационно-распорядительного акта, утвержденного организатором мероприятия.

Организатор мероприятия обязан:

1) подготовить и утвердить организационно-распорядительные акты о проведении мероприятия, включающие:

- назначение руководителя мероприятия, иных лиц, задействованных в мероприятии;
- положение (регламент) о проведении мероприятия (за исключением походов);
- список участников мероприятия, сформированный в соответствии с пунктом 4 требований;

2) обеспечить доведение информации о мероприятии до детей и их родителей (законных представителей) до начала мероприятия, в том числе об особенностях физической подготовки, требуемого снаряжения, возможных рисках во время проведения мероприятия;

3) обеспечить организацию проверки наличия необходимых знаний, умений и навыков участников мероприятия в соответствии с программой мероприятия;

4) предусмотреть обеспечение участников мероприятия местами для проживания и питанием в соответствии с программой мероприятия;

5) заблаговременно информировать участников мероприятия, включая родителей (законных представителей) детей, о необходимости наличия личного снаряжения и

предусмотреть фактическое наличие у участников мероприятия личного и группового снаряжения (палатки, спальные мешки и иное туристское снаряжение) в соответствии с программой мероприятия;

6) предусмотреть обеспечение организованной группы детей аптечкой для оказания первой помощи;

7) допускать к работе руководителя мероприятия и (или) руководителя организованной группы детей при наличии подготовки и (или) навыков по оказанию первой помощи;

8) обеспечить уведомление органов местного самоуправления, на территории которых планируется проведение мероприятия, о проведении мероприятия (для слетов и иных аналогичных мероприятий, проводимых с участием организованных групп детей, с общим количеством участников более 50 человек);

9) создать безопасные условия при проведении мероприятия посредством:

- обеспечения обязательного сопровождения руководителем организованной группы детей при прохождении несовершеннолетними туристами туристского маршрута из расчета 1 сопровождающий на 8 - 12 детей, но не менее 2 взрослых на организованную группу детей, если иное не установлено законодательством Российской Федерации, в том числе Правилами организованной перевозки группы детей автобусами, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 17 декабря 2013 г. № 1177;
- обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических и санитарно-гигиенических требований при проведении мероприятия;
- обеспечения обязательного сопровождения организованной группы детей инструктором-проводником на туристском маршруте, представляющем повышенную опасность для жизни и здоровья туристов (экскурсантов) (горная и труднопроходимая местность, спелеологические и водные объекты и другие), в соответствии с частью 8 статьи 14 Федерального закона от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (далее — Федеральный закон № 132-ФЗ), если организатор мероприятия является туроператором, турагентом или организацией, осуществляющей экскурсионное обслуживание, осуществляющими свою деятельность в соответствии с Федеральным законом № 132-ФЗ;
- обеспечения несовершеннолетних туристов средствами индивидуальной защиты (спасательные жилеты, страховочные системы, веревки, каски, дождевики и иное туристское снаряжение);
- обеспечения руководителя мероприятия и (или) руководителя организованной группы детей средствами связи, позволяющими организовать вызов спасательных подразделений (в случае необходимости) в любое время на всем протяжении маршрута;
- обеспечения допуска участника к мероприятию с учетом медицинского заключения о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе для занятий физической культурой или медицинской справки о состоянии здоровья ребенка, отъезжающего в организацию отдыха детей и их оздоровления (если мероприятие проводится организацией отдыха детей и их оздоровления), или медицинского заключения о допуске к прохождению спортивной подготовки

или занятиям физической культурой и спортом, если программа мероприятия включает соревнования по правилам видов спорта.

Обязанности организатора мероприятия, перечисленные в подпунктах 3–7, 9, могут быть исполнены с привлечением третьих лиц.

Руководитель мероприятия обязан:

- обеспечить проведение мероприятия в соответствии с организационно-распорядительным актом о проведении мероприятия, утвержденным организатором мероприятия в соответствии с требованиями;
- организовать участие детей в мероприятии в соответствии с их возрастными особенностями, умениями, знаниями и навыками;
- перед проведением мероприятия обеспечить проведение инструктажа по вопросам безопасности;
- организовать инструктаж по применению и использованию участниками мероприятия группового и личного снаряжения (палатки, спальные мешки и иное туристское снаряжение);
- при возникновении угрозы безопасности жизни и здоровью детей принять решение о прекращении или изменении программы мероприятия;
- в случае травмы или заболевания участников мероприятия при необходимости обеспечить доставку участника мероприятия в ближайшее медицинское учреждение.

Руководитель организованной группы детей обязан:

1) в период проведения мероприятия иметь в наличии следующие документы:

- копию организационно-распорядительного акта о проведении мероприятия, утвержденного организатором мероприятия;
- список детей, являющихся членами организованной группы, с указанием данных паспортов или иных документов, удостоверяющих личность каждого участника мероприятия в соответствии с законодательством Российской Федерации;
- письменное согласие родителей (законных представителей) на участие ребенка в мероприятии (договор, доверенность или иной документ);
- медицинское заключение о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе для занятий физической культурой, или медицинское заключение о допуске к прохождению спортивной подготовки или занятиям физической культурой и спортом, если ребенок в рамках программы мероприятия принимает участие в соревнованиях по правилам видов спорта, или медицинской справки о состоянии здоровья ребенка, отъезжающего в организацию отдыха детей и их оздоровления (за исключением случаев, если данные о медицинском заключении о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе для занятий физической культурой внесены в список детей, являющихся членами организованной группы, и если в рамках программы мероприятия ребенок не принимает участие в соревнованиях по правилам видов спорта);
- копию полиса обязательного медицинского страхования на каждого ребенка, за исключением проведения мероприятия организацией отдыха детей и их оздоровления;

- 2) организовать подготовку детей для участия в мероприятии в соответствии с программой мероприятия;
- 3) сопровождать организованную группу детей во время проведения мероприятия;
- 4) определять режим дня, график движения и способы передвижения по маршруту с учетом текущих особенностей природной среды, физической и технической подготовки участников мероприятия;
- 5) в случае травмы или заболевания участников мероприятия обеспечить оказание первой помощи и (или) принимать возможные меры по доставке участника мероприятия в ближайшее медицинское учреждение;
- 6) принимать решения об оказании помощи другим туристским группам при угрозе жизни и здоровью участников указанных групп;
- 7) при возникновении угрозы безопасности жизни и здоровью детей принять решение об изменении программы мероприятия или прекращении участия организованной группы детей в нем;
- 8) уведомить территориальный орган Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий в случае, если программой мероприятия предусмотрено прохождение несовершеннолетними туристами туристских маршрутов, проходящих по труднодоступной местности, водным, горным, спелеологическим и другим объектам, связанным с повышенным риском для жизни, причинением вреда здоровью туристов (экскурсантов) и их имуществу.

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА ОРГАНИЗАЦИИ ОТДЫХА ДЕТЕЙ, ИХ ОЗДОРОВЛЕНИЯ И ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ С ДЕТЬМИ В УСЛОВИЯХ ПРИРОДНОЙ СРЕДЫ

Санитарно-эпидемиологические правила (далее — Правила), необходимые для организации отдыха детей, их оздоровления и проведения мероприятий с детьми в условиях природной среды, направлены на охрану здоровья детей и молодежи, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям образовательной деятельности, предоставлению услуг по дневному уходу за детьми, отдыху и оздоровлению, воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу с проживанием, предоставлению мест временного проживания, уходу и присмотру за детьми, предоставлению социальных услуг, а также к проведению спортивных, художественных и культурно-массовых мероприятий с участием детей и молодежи.

Правила действуют на территории Российской Федерации, являются обязательными для исполнения гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями.

Функционирование детских лагерей разных типов, осуществляющих образовательную деятельность, подлежащую лицензированию, а также деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления, осуществляется при наличии заключения, подтверждающего их соответствие санитарному законодательству и Правилам, выданного

органом, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей.

Все сотрудники, работающие с детьми, проходят предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники пищеблоков — ежегодно); должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок; иметь личную медицинскую книжку в соответствии с действующим законодательством (с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе).

Допускается возможность использования территории и помещений детских лагерей иными юридическими и физическими лицами (в соответствии с заявленным Организацией видом деятельности) при условии, что процессы воспитания, обучения и проживания детей не будут нарушены.

Проведение всех видов ремонтных работ в детских лагерях в присутствии детей не допускается.

В организациях отдыха детей и их оздоровления (далее — Организация) должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов. Порядок и периодичность производственного контроля определяется Организацией.

Питание детей и молодежи в организациях отдыха детей и их оздоровления может осуществляться самостоятельно или с привлечением сторонних организаций (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей), осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации (производственно-логистический комплекс; базовая организация общественного питания; столовая, работающая на сырье; столовая, работающая на сырье и полуфабрикатах; столовая, работающая на полуфабрикатах; буфет-раздаточная).

В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, руководитель Организации немедленно (в течение первых двух часов) информирует территориальные органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор и обеспечивает проведение комплекса профилактических и (или) противоэпидемических мероприятий.

Контроль за выполнением Правил осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, уполномоченным федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по организации и осуществлению федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора и федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей.

Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи должны соответствовать значениям

факторов среды обитания, установленным требованиями гигиенических нормативов (далее — ГН).

В организациях отдыха детей и их оздоровления и при проведении мероприятий с детьми в условиях природной среды питание и качество пищевых продуктов должны соответствовать Правилам и санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИЯМ

Все детские и молодежные лагеря отдыха и оздоровления должны размещаться за пределами санитарно-защитных зон, на расстоянии, обеспечивающем нормативные уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха для территорий жилой застройки и нормативные уровни инсоляции и естественного освещения помещений.

Через территорию Организации не должны проходить магистральные нефте-, газо- и нефтепродуктопроводы, транзитные сети инженерно-технического обеспечения объектов городского (сельского) назначения если иное не предусмотрено законодательством о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.

При проектировании и строительстве организаций, реализующих программы дошкольного, начального общего, основного общего и среднего общего образования следует учитывать радиус их пешеходной доступности до жилых зданий не более 500 м, а в условиях плотной городской застройки и пересеченной местности — 800 м. Допускается для сельских районов радиус пешеходной доступности до 1 км.

При проектировании и строительстве организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций социального обслуживания с предоставлением проживания следует учитывать радиус их пешеходной доступности к общеобразовательным и дошкольным организациям не более 1 км.

При расстояниях, свыше указанных для обучающихся общеобразовательных организаций и воспитанников дошкольных организаций, расположенных в сельской местности, воспитанников организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций социального обслуживания с предоставлением проживания организуется транспортное обслуживание до организации и обратно. Расстояние подвоза не должно превышать 30 километров в одну сторону.

Подвоз обучающихся осуществляется специально выделенным транспортом, предназначенным для перевозки детей. Подвоз маломобильных обучающихся осуществляется специально оборудованным транспортом для перевозки указанных лиц.

Пешеходный подход обучающихся к месту сбора на остановке должен быть не более 500 м. Для сельских районов допускается увеличение радиуса пешеходной доступности до остановки до 1 км.

В районах Крайнего Севера обеспечивается ветро- и снегозащита территории.

Территория для организации отдыха детей и их оздоровления оборудуется наружным электрическим освещением, по периметру ограждается забором (при наличии у Организации собственной территории) и зелеными насаждениями.

Территорию озеленяют из расчета не менее 50% площади территории, свободной от застройки, в том числе и по периметру территории.

Допускается сокращение озеленения деревьями и кустарниками территорий Организаций в районах Крайнего Севера с учетом особых климатических условий в этих районах. В городах в условиях сложившейся (плотной) городской застройки допускается снижение озеленения на 25–30% площади территории, свободной от застройки.

В целях предупреждения возникновения отравлений среди детей и молодежи при озеленении территории не используют плодоносящие ядовитыми плодами деревья и кустарники.

На территории выделяют физкультурно-спортивную и хозяйственную зоны, зону отдыха. Допускается выделение учебно-опытной зоны.

Спортивные и игровые площадки должны иметь покрытие синтетическое или натуральное. Покрытие должно быть беспыльным, выполненным из материалов, соответствующих области применения. Синтетические и полимерные покрытия должны быть изготовлены из материалов, безвредных для здоровья детей и должны иметь документы, подтверждающие их безопасность.

Спортивные занятия и мероприятия на сырых площадках и (или) на площадках, имеющих дефекты, не проводят.

При устройстве беговых дорожек и спортивных площадок необходимо предусмотреть дренаж для предупреждения затопления их дождевыми или паводковыми водами.

Для проведения занятий по физической культуре, спортивных соревнований допускается использование спортивных сооружений (площадок, стадионов, бассейнов), расположенных вблизи Организации и оборудованных в соответствии с требованиями санитарного законодательства и гигиенических нормативов.

В хозяйственной зоне оборудуют площадку с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. На площадке устанавливают контейнеры (мусоросборники) с плотно закрывающимися крышками. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1,0 м во все стороны.

Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора отходов, в том числе с размещением их на смежных с территорией Организации контейнерных площадках жилой застройки.

Покрытие проездов, подходов и дорожек на территории Организации не должно иметь дефектов.

Во вновь строящихся, реконструируемых и вновь открывающихся Организациях для хранения колясок, санок, велосипедов, лыж, самокатов, технических средств реабилитации выделяется специальное место, оборудованное навесом.

Для функционирующих Организаций при наличии технической возможности необходимо предусмотреть условия (места) для хранения колясок, санок, велосипедов, лыж, самокатов.

Расположение на территории построек и сооружений, функционально не связанных с заявленными видами деятельности Организации, не допускается.

Хозяйствующие субъекты должны обеспечить отсутствие грызунов и насекомых, в том числе клещей, способами, предусмотренными соответствующими санитарными правилами.

По результатам энтомологической оценки территории (при наличии показаний) проводится противоклещевая (акарицидная) обработка, мероприятия по борьбе с грызунами с последующим контролем качества проведенных обработок.

ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ, СТРОЕНИЯМ, СООРУЖЕНИЯМ

Планировка зданий, строений, сооружений для организаций отдыха детей и их оздоровления (далее — Организаций) должна обеспечивать функциональность в эксплуатации и соблюдение гигиенических нормативов, а также быть доступной для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При проектировании и строительстве нескольких зданий Организации, функционально связанных между собой, находящихся на одной территории, должны предусматриваться отапливаемые (теплые) переходы из одного здания в другое для исключения перемещения детей (молодежи) по улице. Неотапливаемые переходы допускаются в III Б климатическом подрайоне и IV климатическом районе.

Организации, реализующие программы начального общего, основного общего и среднего общего образования размещаются на земельном участке в отдельно стоящих зданиях.

Организации, реализующие программы начального общего, основного общего и среднего общего образования не допускается размещать в помещениях жилищного фонда, а также в функционирующих зданиях общественного и административного назначения.

Встроенные в жилые здания, встроенно-пристроенные к жилым зданиям и (или) к зданиям административно-общественного назначения Организации должны иметь самостоятельные вход и выход, отдельно огороженную территорию (если иное не определено специальными требованиями Правил).

Размещение помещений для детей и молодежи и помещений, в которых оказывается медицинская помощь, в подвальных и цокольных этажах не допускается, за исключением гардеробных, туалетов, тира. Подвальные помещения должны быть сухими и чистыми.

Учебные помещения для занятий детей дошкольного и младшего школьного возраста размещаются не выше третьего этажа здания (если иное не определено специальными требованиями Правил).

Минимальный набор помещений Организаций с круглосуточным пребыванием включает: жилые помещения, помещения для организации питания, помещения для оказания медицинской помощи, помещения для реализации образовательных программ (учебные классы, комнаты самоподготовки) и (или) по присмотру и уходу за детьми (игровые), или комнаты для осуществления присмотра и ухода (игровые, гостиные), душевые, умывальные, туалеты для детей, постирочные, комнаты для хранения постельного белья, комнаты и туалеты для персонала.

Использование имеющихся в Организации площадных трансформируемых пространств (актовый зал, обеденный зал, рекреации, библиотека, спортивный зал, учебные классы, аудитории) для многофункционального назначения осуществляется в

соответствии с задачами образовательного процесса в Организации, при условии их оборудования согласно Правил.

Вариативность пространства, формы и организации проведения учебных занятий определяется локальными нормативными актами Организаций.

Для обеспечения свободного самостоятельного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Организациях предусматриваются мероприятия по созданию доступной (безбарьерной) архитектурной среды, если иное не предусмотрено разделом «Специальные требования» Правил.

Объемно-планировочные решения помещений для приготовления пищи должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. В столовых, работающих на полуфабрикатах, использование пищевого сырья не допускается.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ

Входы в здания оборудуют тамбурами или воздушно-тепловыми завесами в зависимости от климатической зоны и расчетной температуры наружного воздуха.

Количество обучающихся, воспитанников и отдыхающих не должно превышать проектную вместимость Организации.

Пищевые блоки оборудуют технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем, обеспечивающим соблюдение технологии приготовления блюд, соблюдение режима обработки, условий хранения пищевой продукции, регламентированных производителем.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Использование деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью кухонной и столовой посуды; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия; инвентаря с трещинами и механическими повреждениями не допускается.

Хранение стерильных бутылочек, сосок и пустышек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой. Допустимо использование электрических и электронных, паровых стерилизаторов для бутылочек, стерилизаторов нагревателей, подогревателей детского питания и бутылочек.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование — контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, отвечать требованиям безопасности материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород (бук, дуб и аналогичных твердых лиственных пород дерева). В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева.

При замене оборудования в цехах для приготовления холодных закусок предусматривается возможность установки столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются и используются в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одномоментно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству питающихся (единовременно).

Обеденные залы оборудуют столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей ровное (без видимых повреждений) покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Спальные комнаты для проживания обставляют кроватями, тумбочками и стульями (табуретами) по количеству проживающих, столами, шкафами для хранения одежды и обуви; количество столов и шкафов должно предусматривать возможность использования их всеми проживающими и возможность раздельного хранения вещей.

Кровати должны иметь твердое ложе. Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми (выдвижными, выкатными) одно-трехуровневыми кроватями.

Использование диванов и кресел для сна не допускается. Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрацем с намотрасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами (для лица и для ног, а также банным). Допускается использование одноразовых полотенец для лица, рук и ног.

Количество комплектов постельного белья, намотрасников и полотенец (для лица и для ног, а также банного) должно быть не менее 2-х комплектов на одного человека.

Мебель для холлов и вестибюлей должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Используемое спортивное оборудование должно быть выполнено из материалов, обеспечивающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.

Для просмотра телевизионных передач возможна установка в игровой комнате, в комнате досуговой деятельности, холле и вестибюле телевизора. Расстояние от ближайшего места просмотра до экрана телевизора должно быть не менее 2 метров.

На каждом этаже оборудуют туалетные комнаты для детей (молодежи) разного пола.

Туалетные комнаты оборудуют умывальниками и туалетными кабинками с дверями. Туалетные кабинки оснащают мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Во вновь строящихся Организациях в туалетах для мальчиков дополнительно устанавливают писсуары, оборудованные перегородками. Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.

Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным, без сколов, трещин и других дефектов.

На этаже проживания (обучения, пребывания) инвалидов туалетная и душевая комнаты должны быть оборудованы с учетом обеспечения условий доступности для инвалидов маломобильных групп.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяют помещение или место (шкаф), исключая доступ детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещают в месте приготовления.

Окна помещений оборудуют в зависимости от климатической зоны регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в теплое время года, — москитными сетками.

В общежитиях (интернатах), кроме общежитий квартирного типа, должны быть предусмотрены жилые комнаты и помещения общего пользования, в том числе:

- на каждом этаже — туалеты, умывальные, душевые, комнаты гигиены девочек, постирочные, гладильные, комнаты для сушки белья, кухни (за исключением требований наличия кухни на каждом этаже для специальных учебно-исправительных учреждений), помещения для обработки и хранения уборочного инвентаря;
- кладовые для хранения хозяйственного инвентаря, бельевые (комнаты для раздельного хранения чистого и грязного белья), помещения для сушки одежды и обуви, помещения (камеры) для хранения личных вещей и другие подсобные помещения;
- комнаты для самостоятельных занятий, комнаты отдыха и досуга;
- в постирочных допускается использование автоматических стиральных машин. Постирочные оборудуют раковиной, оснащенной смесителем с горячей и холодной водой, столами (стеллажами или лавками), тазами для ручной стирки, системой водоотведения, сливными трапами.

Помещения (места) для стирки белья и гладильные оборудуются отдельно.

Душевые комнаты оборудуют местом для раздевания, держателем полотенца, держателем мыла, смесителем с душевой насадкой, трапом для слива воды или душевым

поддоном. При наличии нескольких душевых смесителей и поддонов каждый должен быть отделен перегородкой.

ТРЕБОВАНИЯ К ОТДЕЛКЕ ПОМЕЩЕНИЙ

Все применяемые строительные и отделочные материалы используют в соответствии с областью применения, они должны быть безвредными для здоровья, иметь документы, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В функционирующих Организациях (при осуществлении ими деятельности) полы не должны иметь щелей, видимых дефектов и повреждений и должны быть выполнены из материалов, допускающих обработку и дезинфекцию влажным способом.

В функционирующих Организациях (при осуществлении ими деятельности) стены и потолки помещений не должны иметь повреждений (трещин, сколов, деформаций), следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Возможно использование для внутренней отделки стен помещений обоев, допускающих их обработку влажным способом.

В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

Отделка тех помещений, где оказывается медицинская помощь, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к медицинским организациям.

ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ

Здания, предназначенные для детского отдыха и оздоровления, оборудуют системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. Сливные трапы оборудуют в производственных помещениях пищеблока, в постирочных, душевых, туалетах, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда и в дошкольных группах, размещенных в нежилых помещениях.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения Организации оборудуют внутренней системой водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях Организации устанавливаются водонагревающие устройства.

Вода должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

Горячая и холодная вода подается через смесители.

Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей.

Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения, в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные с ногомойками, комнаты гигиены девочек, умывальные перед обеденным залом, постирочные, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды (кулеры, помпы) или посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в Организации, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды после вскрытия емкости.

При использовании бутилированной воды, Организация должна быть обеспечена запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

ТРЕБОВАНИЯ К МИКРОКЛИМАТУ, ОТОПЛЕНИЮ И ВЕНТИЛЯЦИИ

Здания для организации детского отдыха и оздоровления оборудуются централизованными системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.

В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов.

В воздухе не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов.

Не допускается использование переносных обогревательных приборов для поддержания регламентированных параметров микроклимата и отопительных приборов с преимущественно инфракрасным излучением.

Конструкция окон должна обеспечивать поступление воздуха через верхнюю часть окна (форточки, фрамуги, откидной створки) и проведение проветривания помещений в любое время года. Сквозное проветривание в присутствии детей не проводят.

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, осуществляется с помощью термометров.

Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечивают местной системой вытяжной вентиляции.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится специализированными организациями перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем — не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции обслуживаемыми специализированными организациями осуществляются инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей.

Ограждения из древесно-стружечных плит не используют.

ТРЕБОВАНИЯ К ЕСТЕСТВЕННОМУ И ИСКУССТВЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ

Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях Организаций должны соответствовать параметрам, установленным требованиям гигиенических нормативов.

В игровых, спальнях, гардеробных групповых ячеек, в учебных кабинетах и жилых помещениях предусматривается наличие естественного бокового, верхнего или двустороннего освещения. При глубине учебных помещений (аудиторий, классов) более 6 м оборудуется правосторонний подсвет (второй свет) со стороны стены противоположной светонесущей, высота которого должна быть не менее 2,2 м от пола.

Допускается проектирование и использование без естественного освещения помещений: снарядные, умывальные, душевые, туалеты при гимнастическом (или спортивном) зале; душевые и туалеты персонала; кладовые и складские помещения, радиоузлы; кинофотолаборатории; кинозалы; книгохранилища; бойлерные, насосные водопровода и канализации; камеры вентиляционные и кондиционирования воздуха; узлы управления и другие помещения для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием зданий; помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, помещения для хранения и разведения дезинфекционных средств.

При использовании электронных средств обучения с демонстрацией обучающих фильмов, программ или иной информации, не предусматривающих ее фиксацию в тетрадях, обеспечиваются мероприятия, предотвращающие неравномерность освещения и появление бликов на экране (затемнение окон или иные мероприятия).

Остекление окон выполняется из цельного стеклопакета. Не допускается наличие трещин и нарушение целостности стеклопакета. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.

Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема.

Зашторивание окон в спальнях проводится во время дневного и ночного сна, в остальное время шторы должны быть раздвинуты в целях обеспечения инсоляции помещения.

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами цветоизлучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным цветоизлучением.

Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом — защитную, в помещениях пищеблока, душевых и в прачечной — пылевлагодонепроницаемую.

В спальнях корпусах дополнительно предусматривается дежурное (ночное) освещение в рекреациях (коридорах).

Для равномерного освещения помещений используют отделочные материалы, создающие матовую поверхность следующей цветовой гаммы: для потолков и стен — белый, светлые тона желтого, бежевого, розового, зеленого, голубого; для мебели, используемой для занятий и для дверей — цвет натурального дерева, белый, голубой, светло-зеленый, теплые оттенки розового. При использовании ярких декоративных элементов, их площадь не должна превышать 25% от общей площади поверхности стен помещения.

Все источники искусственного освещения должны содержаться в рабочем состоянии и не должны содержать следы загрязнений.

Осветительные приборы оборудуются защитной светорассеивающей арматурой для обеспечения равномерного освещения.

Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы хранят в отдельном помещении (месте) и направляют на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ И ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ

Медицинская помощь в организациях детского отдыха и оздоровления осуществляется в соответствии с действующим законодательством в сфере охраны здоровья.

Медицинская деятельность в Организации осуществляется самостоятельно (при наличии санитарно-эпидемиологического заключения) или медицинской организацией.

Помещения для оказания медицинской помощи оборудуют и эксплуатируют в соответствии с требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.

Лица с признаками инфекционных заболеваний в Организацию не допускаются и подлежат незамедлительной изоляции.

Для временной изоляции детей используются помещения для оказания медицинской помощи или иные помещения, кроме вспомогательных, без доступа в них остальных лиц.

После перенесенного заболевания дети допускаются в Организацию только при наличии медицинского заключения (медицинской справки).

В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в Организации проводятся

(за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием детей)):

- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, за соблюдением правил личной гигиены воспитанниками, обучающимися и персоналом;
- организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением;
- работа по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции и контроль за полнотой ее проведения;
- сообщение в территориальные органы, осуществляющие функции по организации и осуществлению федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала Организации в течение 2 часов после установления диагноза;
- осмотры детей с целью выявления инфекционных заболеваний (в том числе на педикулез) при поступлении в Организацию, а также в случаях и порядке, установленных законодательством в сфере охраны здоровья;
- организация профилактических осмотров воспитанников и обучающихся и проведение профилактических прививок;
- распределение детей в соответствии с заключением о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе для занятий физической культурой;
- контроль за организацией процесса физического воспитания и проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья; за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой; за пищеблоком и питанием детей; ведение документации;
- информирование руководителей организаций, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- назначение мероприятий по закаливанию, которые организуются с согласия родителей (законных представителей) и проводятся систематично, комплексно, с учетом показателей здоровья, с постепенным увеличением степени воздействия;
- работа по формированию здорового образа жизни и реализация здоровьесберегающих технологий.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в Организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят лечение.

При регистрации случаев заболеваний в Организации контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания.

При наличии бассейна с целью профилактики паразитарных заболеваний проводят лабораторный контроль качества воды в ванне с одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА И РЕЖИМУ ДНЯ

Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с росто-возрастными особенностями. Функциональные размеры мебели (столы, стулья) должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническими регламентами.

Мебель (столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой. Цветовая маркировка наносится на видимую боковую наружную поверхность стола и стула. Парты (столы) расставляют: меньшие — ближе к доске, большие — дальше от доски.

Парты и столы могут быть расположены в ином порядке с учетом формы организации образовательной деятельности.

При организации обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов расположение парт и столов, а также расстояния между ними должны учитывать особенности физического развития обучающихся, в том числе возможность свободного перемещения обучающихся с нарушениями зрения, опорно-двигательного аппарата, маломобильных обучающихся.

В зависимости от назначения помещений используются различные виды мебели, в том числе трансформируемой. В учебных помещениях табуретки и скамейки вместо стульев не используют. Мебель должна быть изготовлена из материалов, безвредных для здоровья детей. Вновь приобретаемая (поставляемая) мебель должна иметь документы, подтверждающие ее безопасность.

Покрытие столов и стульев должно быть гладким, без видимых повреждений, и выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

Мебель для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, должна быть приспособлена к особенностям их психофизического развития, индивидуальным возможностям и состоянию здоровья.

Помещения, предназначенные для организации учебного процесса, оборудуют классными досками.

При оборудовании учебных помещений интерактивной доской (интерактивной панелью), её размер и размещение должны обеспечивать обучающимся доступ ко всей поверхности, на интерактивной доске не должно быть «мертвых зон» (зон, недоступных для работы).

При разработке проекта размещения интерактивной доски (интерактивной панели) проводится расчет зоны оптимальной видимости. Интерактивная доска должна быть расположена по центру фронтальной стены классного помещения. Интерактивная доска размещается на стене с помощью рельсовой системы или на мобильной подставке.

Активная поверхность интерактивной доски должна быть матовой. Размещение проектора интерактивной доски должно исключать для пользователей возможность слепящего эффекта.

Учебные доски, для работы с которыми используется мел, должны иметь темное антибликовое покрытие и должны быть оборудованы дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле (софиты).

При использовании маркерной доски цвет маркера должен быть контрастным.

Интерактивные доски, сенсорные экраны, информационные панели и иные средства отображения информации, а также компьютеры, ноутбуки (нетбуки), планшеты, моноблоки, электронные средства обучения используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом. Все они должны соответствовать техническим регламентам, а также иметь документы, подтверждающие безопасность для потребителя.

Использование электронных средств обучения (ЭСО) должно осуществляться при условии их соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Использование мониторов на основе электронно-лучевых трубок в образовательных организациях не допускается.

Во время учебных занятий в Организации должны быть введены ограничения на использование личных устройств мобильной связи воспитанниками, обучающимися и отдыхающими, за исключением лиц, нуждающихся в использовании таких устройств по состоянию здоровья, а также педагогических работников.

Издательская продукция (книжные и электронные ее варианты) должна соответствовать гигиеническим нормативам.

Требования не распространяются на издания, предназначенные для слабовидящих детей.

Кабинеты информатики и работа с ПЭВМ должны соответствовать гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам.

При использовании электронных средств обучения во время занятий и перемен проводится гимнастика для глаз. При использовании книжных учебных изданий гимнастика для глаз проводится во время перемен.

Для профилактики нарушений осанки во время занятий проводятся физкультминутки.

При использовании электронных средств обучения с демонстрацией обучающих фильмов, программ или иной информации, предусматривающих ее фиксацию в тетрадях воспитанниками и обучающимися, продолжительность непрерывного использования экрана не должна превышать 10 минут для учащихся 1–4-х классов, для учащихся 5–9-х классов — 15 минут.

Расписание занятий составляют с учетом дневной и недельной динамики умственной работоспособности обучающихся и трудности учебных предметов.

Режим двигательной активности детей в течение дня организуется с учетом возрастных особенностей и состояния здоровья.

При организации образовательной деятельности предусматривается введение в режим дня физкультминуток во время занятий, гимнастики для глаз, обеспечивается

контроль за рабочей позой, в том числе, во время письма, рисования и использования электронных средств обучения.

Физкультурные, физкультурно-оздоровительные мероприятия, массовые спортивные мероприятия, туристические походы, спортивные соревнования организуют с учетом возраста, физической подготовленности и состояния здоровья детей при постоянном контроле со стороны медицинских работников. Присутствие медицинских работников на спортивных соревнованиях и на занятиях в плавательных бассейнах обязательно.

Возможность проведения занятий физической культурой и спортом на открытом воздухе, а также подвижных игр, определяется по совокупности показателей метеоусловий (температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха) по климатическим зонам. В дождливые, ветреные и морозные дни занятия физической культурой проводят в зале.

Моторная плотность занятий физической культурой должна составлять не менее 70%.

Не допускается привлекать детей к работам с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе 18-ти лет, а также к уборке санитарных узлов (туалетов, душевых, умывальных), мытью окон и светильников, уборке снега с крыш, выполнению ремонтно-строительных и отделочных работ, переносу тяжестей.

При организации образовательной деятельности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности их психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья.

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ И ПОМЕЩЕНИЙ

На территории организаций детского отдыха и оздоровления не допускается скопление мусора. Уборку территории проводят ежедневно или по мере загрязнения. Для очистки территории от снега использование химических реагентов не допускается.

Мусор собирают в мусоросборники, мусоросборники плотно закрывают крышками. Очистка мусоросборников проводится специализированными организациями при заполнении 2/3 их объема в определенное время в соответствии с графиком вывоза мусора.

Не допускается сжигание мусора на территории, в том числе в мусоросборниках.

На территории игровых, спортивных, прогулочных площадок, в зонах отдыха предусматриваются мероприятия, направленные на профилактику инфекционных, паразитарных и массовых неинфекционных заболеваний.

При наличии на территории песочниц ежегодно, в весенний период, в песочницах, на игровых площадках, проводится полная смена песка. Песок должен соответствовать гигиеническим нормативам. При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводят внеочередную смену песка.

Песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрывают (крышками, полимерными пленками и другими защитными приспособлениями).

В каждом помещении должна стоять емкость для сбора мусора. Переполнение емкостей для мусора не допускается.

В Организациях, размещенных во встроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям (или к зданиям административного общественного назначения), пристроенных, приспособленных помещениях обращение с отходами производства и потребления осуществляется в соответствии с законодательством, определяющим правовые основы обращения с отходами производства и потребления.

Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых — после каждого приема пищи, но не реже 1 раза в день.

Влажная уборка спортивных залов проводится не реже 2 раз в день. Спортивный инвентарь и маты ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. После каждого занятия спортивный, гимнастический, хореографический, музыкальный залы проветриваются в течение не менее 10 минут.

Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед использованием детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей.

Пенолатексные, ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве демонстрационного материала.

Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста — 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

Уборочный инвентарь маркируется, в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря.

По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

Инвентарь для туалетов после использования обрабатывают дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

Ежедневную уборку туалетов, умывальных, душевых, помещений медицинского назначения, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока, проводят с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

Для технических целей (набора воды, уборки) в туалетных помещениях устанавливается отдельный водопроводный кран.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживают независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством,

безвредным для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день (и по мере загрязнения) ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Смену постельного белья и полотенца осуществляют по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 7 дней. Грязное белье складывают в мешки и доставляют их в прачечную. Для сбора и хранения грязного белья выделяют специальное помещение или место для временного хранения. Чистое белье хранится в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых стеллажах или шкафах. Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем.

Постельные принадлежности: матрасы, подушки, спальные мешки — проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или обработке в дезинфекционной камере один раз в год.

Мочалки для детей (число мочалок соответствует количеству детей) после использования замачивают в дезинфекционном растворе, промывают проточной водой, просушивают и хранят в индивидуальных чистых мешках.

Уборку помещений медицинского назначения, обработку изделий медицинского назначения, обеззараживание медицинских отходов, относящихся к классу Б, проводят в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.

Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией.

Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводят генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

В помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности.

В теплое время года проводят установку москитных сеток на открывающиеся для проветривания окна и двери. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов (липкие ленты, мухоловки).

При появлении в Организации синантропных насекомых и грызунов проводят дезинсекцию и дератизацию. Дезинсекцию и дератизацию проводят в отсутствие воспитанников, обучающихся и отдыхающих.

ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

Персонал должен соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте свое рабочее место, место проживания (в организациях с круглосуточным пребыванием детей), мыть руки перед едой и после посещения туалета; информировать руководителя Организации и медицинского работника обо всех случаях инфекционных заболеваний в своей семье, обращаться за медицинской помощью в случае возникновения заболеваний.

Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать спецодежду и после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом; не допускается использование детского туалета работниками.

В Организации должны быть созданы условия для мытья рук воспитанников, обучающихся и отдыхающих.

В Организациях с круглосуточным пребыванием детей организуют помывочные дни не реже 1 раза в 7 дней. В бане и (или) душевых посетители должны пользоваться индивидуальными принадлежностями: обувью, полотенцем, мылом, мочалкой.

Возможность помывки в душе предоставляется ежедневно.

В организациях с круглосуточным пребыванием дети должны быть обеспечены индивидуальными средствами гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки).

ТРЕБОВАНИЯ К СТАЦИОНАРНЫМ ЗАГОРОДНЫМ ОРГАНИЗАЦИЯМ ДЕТСКОГО ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

Организации в срок не позднее, чем за два месяца до открытия каждого сезона информируют территориальные органы, уполномоченные на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора о планируемых сроках заездов детей, режиме работы и количестве детей.

Продолжительность оздоровительной смены составляет не менее 21 дня. Возможна организация коротких смен (менее 20 дней) для организации отдыха и досуга детей. Продолжительность смен в осенние, зимние и весенние каникулы должна быть сроком не менее 7 дней.

Перерыв между сменами в летнее время для проведения генеральной уборки и санитарной обработки должен составлять не менее одних суток.

В целях профилактики клещевого энцефалита, клещевого боррелиоза и геморрагической лихорадки с почечным синдромом и других инфекционных болезней перед открытием смены необходимо организовать и провести противоклещевую (акарицидную) обработку территории и мероприятия по борьбе с грызунами. После проведения обработок должен быть осуществлен контроль качества проведенных обработок против клещей и грызунов.

Генеральная уборка территории и всех помещений проводится перед началом каждой смены с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Заезд детей должен осуществляться в один-два дня. Во время заезда проводится обязательная термометрия каждого ребенка и сопровождающих его взрослых с использованием бесконтактных термометров с фиксированием результатов в журналах.

Прием детей осуществляется при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, отъезжающего в организацию отдыха детей и их оздоровления, в том числе содержащую сведения об отсутствии в течение 21 дня контактов с больными инфекционными заболеваниями. Указанные сведения вносятся в справку не ранее чем за 3 дня до отъезда.

Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья принимаются в организации, в которых созданы условия для их пребывания.

На территории выделяют следующие зоны: жилая, физкультурно-оздоровительная, хозяйственная, зона посетителей (специально установленное место).

Встречи детей с посетителями, в том числе с законными представителями детей проводятся в соответствии с установленным руководителем Организации распорядком дня и в специальной зоне.

Не допускается пребывание на территории Организации посетителей, в том числе законных представителей детей вне специально установленных мест.

Набор помещений организаций отдыха детей и их оздоровления с круглосуточным пребыванием включает: спальни комнаты; комнаты воспитателя; помещения для дневного пребывания детей; умывальные с мойками для ног; душевые с раздевальными отделами для мальчиков и девочек; помещение (место) для просушивания одежды и обуви, помещение (место) стирки и глажения; помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря, для приготовления дезинфицирующих растворов — одно на отряд (или жилой корпус); помещение постирочной, оборудованной горячим и холодным водоснабжением и водоотведением, тазами для стирки личных вещей и скамьями (возможно использование в постирочной автоматических стиральных машин); помещение гладильной; место для хранения обуви, оборудованное полками или стеллажами.

Постирочные могут быть оборудованы в отдельном помещении.

Спальные помещения оборудуют тумбочками по количеству проживающих и стульями (скамьями), столом, шкафом (шкафами) для хранения одежды и обуви.

Допускается использование двухъярусных кроватей при условии соблюдения нормы площади на одного ребенка и количества проживающих в комнате.

В зданиях для проживания детей обеспечиваются условия для просушивания верхней одежды и обуви.

Помещения для оказания медицинской помощи: кабинет врача; процедурный; помещение для приготовления дезинфекционных растворов и хранения уборочного инвентаря, предназначенного для помещений медицинского назначения, туалет с умывальником.

В изоляторе медицинского пункта предусматривается не менее двух палат (раздельно для капельных и кишечных инфекций). В составе помещений изолятора предусматриваются: туалет с раковиной для мытья рук, а также буфетная с двумя моечными раковинами для мойки посуды и шкафами для ее хранения.

Возможно оборудование в медицинском пункте или в изоляторе душевой (ванной комнаты).

При использовании надворных туалетов обеспечивают искусственное освещение, наличие туалетной бумаги, условия для мытья рук с мылом.

Надворные туалеты выгребного типа оборудуют надземной частью строения и водонепроницаемым выгребом, размещают на расстоянии не менее 25 м от жилой зоны, столовой. Не допускается устройство и использование надворных туалетов без крыши (навеса) и без внутренних экранов-перегородок.

В темное время суток обеспечивается освещение дорожек, ведущих к туалетам.

Для хранения и размещения личных сумок (чемоданов, рюкзаков) детей выделяют специальное помещение, оборудованное стеллажами (или выделяют специальное оборудованное место).

С целью выявления педикулеза у детей, перед началом смены и не реже одного раза в 7 дней проводятся осмотры детей. Дети с педикулезом в Организацию не допускаются.

При проведении оздоровительных смен в первые два дня начала смены и перед окончанием смены проводятся антропометрические измерения.

Информация о результатах заносится в журнал «Оценка эффективности оздоровления», допускается ведение электронного Журнала.

По окончании смены проводится оценка эффективности оздоровления.

Ежедневно проводится «утренний фильтр» с обязательной термометрией детей и сотрудников с использованием бесконтактных термометров. В случае выявления детей с признаками инфекционных заболеваний и с повышенной температурой обеспечивается их незамедлительная изоляция до приезда законных представителей (родителей или опекунов), до перевода в медицинскую организацию или до приезда бригады скорой помощи.

Перед дневным и ночным сном, а также по возвращении после выхода детей (экскурсия, поход) за пределы территории Организации в летний оздоровительный сезон дети осматриваются на предмет присасывания клеща.

Допустимая температура воздуха составляет не ниже: +18 °С в спальнях помещениях, +17 °С в спортивных залах, +25 °С в душевых, +18 °С в столовой, помещениях культурно-массового назначения и для занятий.

Помещения постоянного пребывания и проживания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуют приборами по обеззараживанию воздуха.

Полы в производственных помещениях пищеблока, в надворных туалетах, постирочных и душевых оборудуются сливными трапами с уклонами к отверстиям трапов.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ

Организации в срок не позднее, чем за один месяц до открытия каждого сезона, информируют территориальные органы, уполномоченные на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора о планируемых сроках заездов детей и режиме работы, а также количестве детей.

Набор помещений включает игровые комнаты, помещения для занятий кружков, спальня помещения (при организации сна), помещения для оказания медицинской помощи, спортивный зал, столовую, помещение для просушивания одежды и обуви, раздевалку для верхней одежды, кладовую спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

В помещениях пребывания (игровые, мастерские, помещения дополнительного образования) детей и их дневного сна (при организации) проводят дезинфекцию воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха.

Для дневного сна возможно использование личных спальных принадлежностей и полотенца отдыхающих детей, а также родители могут стирать постельное бельё отдельно каждому ребёнку.

Дети осматриваются на предмет присасывания клеща перед дневным сном, при возвращении детей после их выхода (экскурсия, поход) за пределы территории Организации.

Прием детей осуществляется при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, содержащей в том числе сведения об отсутствии в течение 21 дня контактов с больными инфекционными заболеваниями. Указанные сведения вносятся в справку не ранее чем за 3 дня до направления в Организацию.

Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья направляются в организации, в которых созданы условия для их пребывания.

ТРЕБОВАНИЯ К ПАЛАТОЧНЫМ ЛАГЕРЯМ

Юридические лица и индивидуальные предприниматели в срок не позднее, чем за один месяц до открытия сезона, информируют территориальные органы, уполномоченные на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора о планируемых сроках заездов детей и режиме работы, о количестве детей.

Перед открытием палаточного лагеря на его территории проводятся: уборка территории от мусора, сухостоя и валежника, очистка от колючих кустарников и растительности с ядовитыми плодами, а также акарицидная обработка территории, мероприятия по борьбе с грызунами.

Палаточный лагерь должен иметь устойчивую телефонную связь.

К палаточному лагерю должен быть обеспечен подъезд транспорта.

Смены проводятся при установившейся ночной температуре воздуха окружающей среды не ниже +15 °С. Продолжительность смены определяется его спецификой (профилем, программой) и климатическими условиями.

Прием детей осуществляется при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, отъезжающего в организацию отдыха детей и их оздоровления, содержащей сведения об отсутствии в течение 21 дня контактов с больными инфекционными заболеваниями. Указанные сведения вносятся в справку не ранее чем за 3 дня до отъезда.

Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья принимаются в организации, в которых созданы условия для их пребывания.

Территория обозначается по периметру заметными знаками.

На территории предусматриваются зоны: жилая; приготовления и приема пищи, хранения продуктов питания; санитарно-бытовая; административно-хозяйственная; физкультурно-оздоровительная.

Медицинский пункт (для палаточных лагерей с численностью несовершеннолетних более 100 детей) размещают в помещении или отдельной палатке площадью не менее 4 кв. м. Для изоляции заболевших детей используются отдельные помещения или палатки на 2–3 места, совместное проживание в которых детей и персонала не допускается.

В темное время суток обеспечивается дежурное освещение тропинок, ведущих к туалетам.

Палатки размещают на сухом, ровном месте, по периметру оборудуют отвод для дождевых вод, палатки устанавливают на настил.

Палатки должны быть прочными, непромокаемыми (или устанавливаться под тентом), ветроустойчивыми, иметь защиту от насекомых (защитная сетка на двери и окнах). Все палатки должны иметь плотно закрывающийся вход, место для хранения обуви.

Каждый проживающий в палаточном лагере обеспечивается индивидуальным спальным местом. Индивидуальные спальные места оборудуются кроватями (раскладушками) в комплекте с матрасом, одеялом и подушкой или при отсутствии кроватей — теплоизоляционными ковриками в комплекте со спальными мешками. Спальные мешки комплектуются индивидуальными съёмными вкладышами.

Могут использоваться личные теплоизоляционные коврики, спальные мешки, вкладыши.

Количество детей, проживающих в палатке, должно соответствовать вместимости, указанной в техническом паспорте палатки.

В случае оборудования индивидуального спального места с использованием личного инвентаря, данные условия указываются в договоре на оказание услуг отдыха детей и их оздоровления.

В качестве источников питьевой воды используются существующие источники централизованного, нецентрализованного водоснабжения, привозная питьевая вода.

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

Запас постельного белья и вкладышей в спальные мешки формируется с учетом обеспечения смены комплекта не менее 1 раза в 7 дней.

Организованная помывка детей должна проводиться не реже 1 раза в 7 дней.

Для просушивания одежды и обуви на территории оборудуется специальное место.

На территории санитарно-бытовой зоны размещаются умывальники, душевые, место для мытья ног, место для стирки белья, сушки одежды, туалеты, место сбора мусора. Количество умывальников определяется из расчета 1 умывальник на 10 человек.

Место для личной гигиены девушек оборудуется в душевой кабине, женском туалете или отдельной палатке и обеспечивается подставками (полками) для предметов личной гигиены и емкостями для теплой воды.

Туалеты в палаточных лагерях располагаются на расстоянии не менее 25 метров от жилой зоны и пищеблока и не менее 50 метров от места купания, из расчета одно очко (размером не более 0,2 м × 0,3 м) на 20 человек отдельно для мальчиков и девочек. Не допускается устройство туалетов без крыши (навеса). Возле туалетов оборудуются рукомойники.

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

В палаточных лагерях могут использоваться биотуалеты.

При отсутствии условий для организованного вывоза органических (пищевых) отходов в хозяйственной зоне для утилизации отходов оборудуется компостная яма,

закрывающаяся крышкой. Содержимое компостной ямы ежедневно присыпается слоем земли. При заполнении ямы она засыпается землей.

Сточные воды отводятся в специальную яму, закрытую крышкой. Наполнение ямы не должно превышать ее объема.

Мыльные воды должны проходить очистку через мылоуловитель.

Ямы-поглотители, ямы надворных туалетов, надворные туалеты ежедневно обрабатываются раствором дезинфекционных средств.

Дети осматриваются на предмет присасывания клеща перед дневным и ночным сном, а также при возвращении детей после их выхода за пределы территории палаточного лагеря.

Организация питания в палаточных лагерях осуществляется в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 №28, в части абзацев 2–4, 10 пункта 2.4.6.2 и санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 № 32.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ТРУДА И ОТДЫХА (ПОЛЕВОЙ ПРАКТИКИ)

В теплое время года в зависимости от климатических условий выполнение сельскохозяйственных и других видов работ на открытых площадках следует проводить в часы наименьшей инсоляции.

Дети должны работать в головных уборах.

При температурах воздуха от +25 °С до +28 °С продолжительность работы должна составлять не более 2,5 часов для лиц в возрасте от 14 до 16 лет. Для лиц от 16 до 18 лет — не более 3,5 часов.

Запрещается труд детей после 20 часов.

В зависимости от используемой базы для организации и размещения лагеря труда и отдыха к его обустройству применяются такие же требования, как к палаточным лагерям, или как к организациям отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием, или как к стационарным загородным организациям отдыха детей и их оздоровления с круглосуточным пребыванием. Прием детей осуществляется при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, направляемого в организацию отдыха детей и их оздоровления, содержащую сведения об отсутствии в течение 21 дня контактов с больными инфекционными заболеваниями. Указанные сведения вносятся в справку не ранее чем за 3 дня до направления в Организацию.

Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья направляются в организации, в которых созданы условия для их пребывания.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г. с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01 июля 2020 г.).
2. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 124-ФЗ (ред. от 31 июля 2020 г.) «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации».
3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 08 декабря 2020 г.) «Об образовании в Российской Федерации».
4. Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ (ред. от 08 декабря 2020 г.) «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
5. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ (ред. от 08 июня 2020 г.) «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».
6. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 13 июля 2020 г.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
7. Закон РФ от 07 февраля 1992 г. № 2300-1 (ред. от 08 декабря 2020 г.) «О защите прав потребителей».
8. Постановление Правительства РФ от 03 марта 2017 г. № 252 «О некоторых вопросах обеспечения безопасности туризма в Российской Федерации».
9. Приказ Минобрнауки России от 13 июля 2017 г. № 656 «Об утверждении примерных положений об организациях отдыха детей и их оздоровления» (вместе с «Примерным положением об организациях отдыха детей и их оздоровления сезонного действия или круглогодичного действия», «Примерным положением о лагерях, организованных образовательными организациями, осуществляющими организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время (с круглосуточным или дневным пребыванием)», «Примерным положением о детских лагерях труда и отдыха», «Примерным положением о детских лагерях палаточного типа», «Примерным положением о детских специализированных (профильных) лагерях, детских лагерях различной тематической направленности») (Зарегистрировано в Минюсте России 01 августа 2017 г. № 47607).
10. Приказ Минпросвещения России № 702, Минэкономразвития России № 811 от 19 декабря 2019 г. «Об утверждении общих требований к организации и проведению в природной среде следующих мероприятий с участием детей, являющихся членами организованной группы несовершеннолетних туристов: прохождения туристских маршрутов, других маршрутов передвижения, походов, экспедиций, слетов и иных аналогичных мероприятий, а также указанных мероприятий с участием организованных групп

детей, проводимых организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и организациями отдыха детей и их оздоровления, и к порядку уведомления уполномоченных органов государственной власти о месте, сроках и длительности проведения таких мероприятий» (Зарегистрировано в Минюсте России 16 апреля 2020 г. № 58115).

11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 декабря 2013 г. № 73 (ред. от 22 марта 2017 г.) «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» (вместе с «СанПиН 2.4.4.3155-13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 18 апреля 2014 г. № 32024).

12. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 04 июля 2014 г. № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (вместе с «СанПиН 2.4.4.3172-14. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2014 г. № 33660).

13. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 мая 2013 г. № 25 (ред. от 22 марта 2017 г.) «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа» (вместе с «СанПиН 2.4.4.3048-13. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 29 мая 2013 г. № 28563).

14. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18 марта 2011 г. № 22 (ред. от 22 марта 2017 г.) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2842-11. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 24 марта 2011 г. № 20277).

15. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (вместе с «СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...») (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573).

16. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833).

17. «ГОСТ Р 54605-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Туристские услуги. Услуги детского туризма. Общие требования» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 31 октября 2017 г. № 1562-ст).

18. «ГОСТ Р 52887-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги детям в организациях отдыха и оздоровления» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 31 июля 2018 г. №444-ст).

19. Статья: Детский туризм и отдых в России: проблемы правового регулирования и перспективы совершенствования (Караваяев Н. В., Бармина О. Н.) («Российская юстиция», 2020, № 2).

Буланов Сергей Евгеньевич
Требования к организациям детского отдыха и оздоровления

Методические рекомендации

Корректор *А. Зеленкова*
Верстка *И. Хотылева*
Дизайн обложки *Г. Хайруллина*

Подписано в печать 1.03.2020