

**Рекомендации
по обеспечению комплексной
безопасности детского отдыха в
организациях отдыха детей и их
оздоровления в Хабаровском крае**

Содержание

	Стр.
I. Порядок включения в реестр организаций отдыха детей и их оздоровления	3
II. Санитарно-эпидемиологическая безопасность	5
III. Соблюдение норм пожарной безопасности	8
IV. Организация медицинского обеспечения	30
V. Требования по организации питания	33
VI. Соблюдение требований трудового законодательства	74
VII. Требования по защите территории (объектов) организации отдыха детей и их оздоровления от террористических угроз и иных противоправных посягательств	88
VIII. Безопасность при перевозках детей	94
IX. Безопасность на водных объектах	99
X. Защита от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	100

Рекомендации по обеспечению комплексной безопасности детского отдыха в организациях отдыха детей и их оздоровления в Хабаровском крае

Настоящие рекомендации направлены на создание условий для полноценного и безопасного отдыха, сохранение здоровья детей, находящихся в организациях отдыха детей и их оздоровления.

Документ разработан на основании действующего законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, противопожарной безопасности, требований по обеспечению антитеррористической защищенности и охране труда.

I. Порядок включения в реестр организаций отдыха детей и их оздоровления

1. Основанием для включения организации отдыха детей и их оздоровления (далее – организации) в Реестр организаций отдыха детей и их оздоровления (далее – Реестр) является осуществление деятельности в сфере организации отдыха и оздоровления детей или намерение осуществлять такую деятельность в соответствии с законодательством Российской Федерации при наличии условий для ее осуществления, что подтверждается представлением в уполномоченный орган в сфере организации отдыха и оздоровления детей следующих сведений:

 фамилия, имя, отчество (при наличии) руководителя организации либо индивидуального предпринимателя;

 копии учредительных документов организации, заверенные в установленном порядке;

 полное и сокращенное (если имеется) наименование организации, а в случае, если в учредительных документах организации наименование указано на одном из языков народов Российской Федерации и (или) на иностранном языке, также наименование организации на этом языке (для юридических лиц);

 адрес (место нахождения) организации, в том числе фактический адрес, контактный телефон, адреса электронной почты и официального сайта в сети "Интернет" (при наличии);

 организационно-правовая форма и тип организации;

 идентификационный номер налогоплательщика;

 оказываемые организацией услуги по организации отдыха и оздоровления детей, в том числе по размещению, проживанию, питанию детей;

 дата ввода в эксплуатацию объектов (зданий, строений, сооружений), используемых организацией;

 сведения о наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии деятельности в сфере организации отдыха и оздоровления детей, осуществляемой организацией отдыха детей и их оздоровления, санитарно-

эпидемиологическим требованиям, а также дата выдачи указанного заключения (копия);

информация о результатах проведения органами, осуществляющими государственный контроль (надзор), плановых и внеплановых проверок в текущем году (при наличии) и в предыдущем году;

сведения о наличии лицензии на медицинскую деятельность либо договора об оказании медицинской помощи, заключаемого между организацией и медицинской организацией;

сведения о наличии лицензии на осуществление образовательной деятельности (в случае осуществления организацией образовательной деятельности по основным и дополнительным общеобразовательным программам, основным программам профессионального обучения);

сведения об обеспечении в организации доступности услуг для детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, в том числе условий для хранения лекарственных препаратов для медицинского применения и специализированных продуктов лечебного питания, передаваемых в указанную организацию родителями или иными законными представителями ребенка, нуждающегося в соблюдении предписанного лечащим врачом режима лечения (в случае приема данных категорий детей в организацию).

2. В Реестр подлежат включению организации и (или) их филиалы, индивидуальные предприниматели в соответствии с общими принципами формирования и ведения Реестра.

3. Основаниями для отказа во включение организации в Реестр являются:

непредставление сведений, предусмотренных в пункте 1 настоящего раздела;

представление недостоверных сведений, предусмотренных пунктом 1, в случае выявления уполномоченным органом в сфере организации отдыха и оздоровления детей нарушений законодательства Российской Федерации в сфере организации отдыха и оздоровления детей, которые могут повлечь причинение вреда жизни и здоровью детей, находящихся в организации.

4. Уполномоченный орган в сфере организации отдыха и оздоровления детей в течение 20 рабочих дней со дня поступления сведений, предусмотренных пунктом 1, принимает решение о включении организации в Реестр либо об отказе во включении организации в указанный Реестр.

Дополнительная информация содержится в проекте постановления Правительства Хабаровского края "Об утверждении положения о Порядке формирования и ведения реестра организаций отдыха детей и их оздоровления, оказывающих услуги на территории Хабаровского края, и типовой формы паспорта организации отдыха детей и их оздоровления" (находится на согласовании).

II. Санитарно-эпидемиологическая безопасность

1. Предоставление уведомлений учредителями или собственниками организаций отдыха детей и их оздоровления всех типов в Управление Роспотребнадзора и его территориальные отделы о планируемых сроках открытия оздоровительной организации, режиме работы, количестве оздоровительных смен и количестве оздоравливаемых детей, (для загородных лагерей в дополнение к вышеперечисленному - о сроках проведения дератизационных мероприятий и акарицидных обработок) в срок не менее, чем за 2 месяца до начала оздоровительного сезона – для загородных лагерей и лагерей с дневным пребыванием детей, в срок не менее, чем за 1 месяц - для палаточных лагерей и лагерей труда и отдыха в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

2. Наличие Санитарно-эпидемиологического заключения (далее – СЭЗ) о соответствии зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемого для деятельности по осуществлению отдыха детей и их оздоровления, санитарно-эпидемиологическим требованиям.

СЭЗ выдается Управлением Роспотребнадзора по Хабаровскому краю, срок его подготовки – 30 дней от даты подачи заявления. Срок действия СЭЗ – 1 год. Информация о процедуре оформления санитарно-эпидемиологического заключения размещена на сайте Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю – 27.rosпотребнадзор.ru

Подготовка СЭЗ проводится на основании экспертного заключения ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае" (680013, г. Хабаровск, ул. Владивостокская, дом 9, тел/факс (4212) 32-47-13; E-mail: gibuh@gorses.khv.ru) или его филиалов, срок его подготовки – 1 месяц с даты подачи заявления.

Основные санитарно-эпидемиологические требования к стационарным организациям отдыха и оздоровления детей (далее – стационарные организации) (СанПиН 2.4.4.3155-13).

1. Обязательно наличие документов:

- договоров на проведение работ по дератизации, акарицидным обработкам;

- актов проведённых работ по дератизации территории и зданий, акарицидной обработке территории лагеря, в том числе прилегающей территории в соответствии с требованиями законодательства и проверке эффективности проведённых работ;

- акта по проведению камерной обработки постельного белья и влажной дезинфекции помещений перед открытием учреждения в соответствии с п. 7.3.4. СП 3.1.7.2614-10;

- санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии собственного источника, используемого в хозяйственно-питьевых целях, санитарно-эпидемиологическим требованиям;

- договоров на вывоз твердых и жидких бытовых отходов;
- акта проверки вентиляционных систем;
- акта технического контроля технологического и холодильного оборудования пищеблока на соответствие техническим характеристикам;
- справок (актов) инвентаризации (наличия) твердого и мягкого инвентаря, кухонной и столовой посуды, дезинфицирующих и моющих средств;
- договоров на поставку продуктов питания, перечня поставщиков;
- штатного расписания и укомплектованного штата сотрудников; Инспекция по труду
- документов, подтверждающих профессиональную квалификацию поваров.

- наличие у каждого работника лагеря личной медицинской книжки установленного образца, в которую занесены следующие сведения: Минздрав

- результаты медицинских обследований и лабораторных исследований;
- сведения о прививках;
- сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях;
- сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
- допуск к работе.

2. Обеспечение требований к территории, зданиям, помещениям стационарных организаций и их содержанию.

1. Обеспечение требований к территории стационарной организации (зонированию, благоустройству, озеленению, покрытию спортивных площадок, устройству мусоросборной площадки, санитарному содержанию).

2. Проведение обрезки низкорастущих и сухих веток деревьев, кустарников, вырубки молодой поросли, скашивания травы; недопущение хранения сухого валежника и мусора на территории.

3. Проведение перед каждой сменой отдыхающих противоклещевых акарицидных обработок территории лагеря и территории, прилегающей к ней на расстоянии не менее 50 метров от ограждения в соответствии п. 6 приложения 2 к СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение" (далее – СанПиН 3.5.2.3472-17). Проведение энтомологического обследования территории на заселенность клещами каждые 10 дней.

4. Проведение ежедневной уборки территории стационарной организации.

5. Обеспечение полного набора помещений стационарной организации в соответствии с требованиями санитарных норм и правил и их удовлетворительного санитарно-технического состояния (спальные комнаты; комнаты воспитателя; помещения для дневного пребывания детей; умывальные с мойками для ног; душевые с раздевальными отдельно для мальчиков и девочек;

помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов; помещение постирочной, оборудованной подводкой воды, сливом, тазами для стирки вещей и скамьями; помещение гладильной; помещение для сушки одежды и обуви; туалетные комнаты раздельные для мальчиков и девочек, комнаты личной гигиены; медицинский пункт с изолятором, помещения пищеблока, помещения культурно-массового назначения).

Оптимальная температура воздуха: в спальнях помещений составляет $+20...+24^{\circ}\text{C}$, допустимая – не ниже $+18^{\circ}\text{C}$; в столовой, рекреациях, вестибюле, помещениях культурно-массового назначения и для занятий $+18...+24^{\circ}\text{C}$; спортивных залах – $+17...+20^{\circ}\text{C}$, душевых – не менее $+25^{\circ}\text{C}$.

Не допускается использование обогревателей с инфракрасным излучением в помещениях для пребывания детей.

6. Обеспечение полного набора помещений медицинского назначения и наличие лицензии на медицинскую деятельность у учреждения, либо распространение сферы действия лицензии медицинского учреждения на территорию медицинского пункта лагеря.

7. Обеспечение площади спальных комнат для детей из расчета не менее 4 м^2 на ребенка.

8. Обеспечение оборудованием и мебелью учреждения в соответствии с гигиеническими требованиями, с учётом возрастных особенностей детей.

9. Проведение генеральной уборки помещений перед каждой сменой.

10. Проведение влажной уборки всех помещений пребывания детей 2 раза в сутки с применением моющих средств, туалетов – с применением дезинфицирующих средств.

11. В умывальных, душевых, постирочных, комнатах гигиены девочек и туалетах ежедневно дверные ручки, краны умывальников, спусковые ручки бачков унитазов и писсуаров, сидения на унитазах моются горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.

12. Проведение банных дней со сменой постельного белья, полотенца не реже 1 раза в 7 дней, возможность помывки детей в душе должна быть предоставлена ежедневно. Наличие не менее 2 комплектов постельного белья и полотенца на каждого.

13. Проведение уборки обеденных залов, обеденных и производственных столов – после каждого приема пищи с использованием моющих средств, в конце рабочего дня производственные столы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

14. Использование промаркированного уборочного инвентаря для каждой группы помещений, хранение его в специально выделенном помещении (при его отсутствии – в специально оборудованных шкафах или отведенных местах).

15. Хранение моющих и дезинфицирующих средств в таре изготовителя в соответствии с инструкциями в специально отведенных местах.

16. Обязательное информирование министерства образования и науки

Хабаровского края, Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю и его территориальных отделов о случаях отключения электроэнергии, аварийных ситуациях в работе систем водоснабжения и канализации, выходе из строя технологического и холодильного оборудования – в течение первых 2-х часов.

III. Соблюдение норм пожарной безопасности

1. Общие требования пожарной безопасности

1.1. Руководители организации обязаны:

– соблюдать требования пожарной безопасности, а также выполнять предписания, постановления и иные законные требования должностных лиц пожарной охраны;

– разрабатывать и осуществлять меры по обеспечению пожарной безопасности;

– проводить противопожарную пропаганду, а также обучать своих работников мерам пожарной безопасности;

– включать в коллективный договор (соглашение) вопросы пожарной безопасности;

– содержать в исправном состоянии системы и средства противопожарной защиты, включая первичные средства тушения пожаров, не допускать их использования не по назначению;

– оказывать содействие пожарной охране при тушении пожаров, установлении причин и условий их возникновения и развития, а также при выявлении лиц, виновных в нарушении требований пожарной безопасности и возникновении пожаров;

– предоставлять в установленном порядке при тушении пожаров на территориях организаций необходимые силы и средства;

– обеспечивать доступ должностным лицам пожарной охраны при осуществлении ими служебных обязанностей на территории, в здания, сооружения и на иные объекты организаций;

– предоставлять по требованию должностных лиц государственного пожарного надзора сведения и документы о состоянии пожарной безопасности в организациях, в том числе о пожарной опасности производимой ими продукции, а также о происшедших на их территориях пожарах и их последствиях;

– незамедлительно сообщать в пожарную охрану о возникших пожарах, неисправностях имеющихся систем и средств противопожарной защиты, об изменении состояния дорог и проездов;

– содействовать деятельности добровольных пожарных.

Руководители организаций осуществляют непосредственное руководство системой пожарной безопасности в пределах своей компетенции на подведомственных объектах и несут персональную ответственность за соблюдение требований пожарной безопасности.

(ст. 37 Федерального закона от 21 декабря 1994 г. № 69-ФЗ "О пожарной безопасности")

1.2. В отношении каждого объекта защиты (за исключением индивидуальных жилых домов) руководителем (иным уполномоченным должностным лицом) организации (индивидуальным предпринимателем), в пользовании которой на праве собственности или на ином законном основании находятся объекты защиты (далее – руководитель организации), утверждается инструкция о мерах пожарной безопасности, в том числе отдельно для каждого пожаровзрывоопасного и пожароопасного помещения категории А, Б и В1 производственного и складского назначения.

(п. 2 Правил противопожарного режима в Российской Федерации (утвержденных постановлением Правительства РФ от 25 апреля 2012 г. № 390 далее – Правила противопожарного режима)

1.3. Лица допускаются к работе на объекте только после прохождения обучения мерам пожарной безопасности.

Обучение лиц мерам пожарной безопасности осуществляется путем проведения противопожарного инструктажа и прохождения пожарно-технического минимума. Порядок и сроки проведения противопожарного инструктажа и прохождения пожарно-технического минимума определяются руководителем организации.

(п. 3 Правил противопожарного режима)

1.4. Руководитель организации назначает лицо, ответственное за пожарную безопасность, которое обеспечивает соблюдение требований пожарной безопасности на объекте защиты.

(п. 4 Правил противопожарного режима)

2. Содержание территории

2.1. Запрещается:

– на территориях общего пользования, прилегающих к объектам защиты, оставлять емкости с легковоспламеняющимися и горючими жидкостями, горючими газами;

(п. 18 Правил противопожарного режима)

– использовать противопожарные расстояния между зданиями, сооружениями и строениями для складирования материалов, оборудования и тары, для стоянки транспорта и строительства (установки) зданий и сооружений, для разведения костров и сжигания отходов и тары;

(п. 74 Правил противопожарного режима)

– использовать для хозяйственных и (или) производственных целей запас воды, предназначенный для нужд пожаротушения;

(п. 60 Правил противопожарного режима)

– прокладка и эксплуатация воздушных линий электропередачи (в том числе временных и проложенных кабелем) над горючими кровлями, навесами, а также открытыми складами (штабелями, скирдами и др.) горючих веществ, материалов и изделий;

(п. 41 Правил противопожарного режима)

– использовать для стоянки автомобилей (частных автомобилей и автомобилей организаций) разворотные и специальные площадки, предназначенные для установки пожарно-спасательной техники;

(п. 75 Правил противопожарного режима)

– сжигать отходы и тару в местах, находящихся на расстоянии менее 50 метров от объектов защиты;

– на территории поселений, городских округов и внутригородских муниципальных образований, а также на расстоянии менее 1000 метров от лесных массивов запускать неуправляемые изделия из горючих материалов, принцип подъема которых на высоту основан на нагревании воздуха внутри конструкции с помощью открытого огня;

(п. 77 Правил противопожарного режима)

– использовать территории противопожарных расстояний от объектов защиты и сооружений различного назначения до лесничеств (лесопарков), мест разработки или открытого залегания торфа под строительство различных сооружений и подсобных строений, а также для складирования горючих материалов, мусора, отходов древесных, строительных и других горючих материалов.

(п. 79 Правил противопожарного режима)

2.2. Руководитель организации обеспечивает размещение на территориях знаков пожарной безопасности "Курение табака и пользование открытым огнем запрещено".

Места, специально отведенные для курения табака, обозначаются знаками "Место для курения".

(п. 14 Правил противопожарного режима)

2.3. В период со дня схода снежного покрова до установления устойчивой дождливой осенней погоды или образования снежного покрова учреждения, организации, иные юридические лица независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности, индивидуальные предприниматели, должностные лица, граждане Российской Федерации, владеющие, пользующиеся и (или) распоряжающиеся территорией, прилегающей к лесу, обеспечивают ее очистку от сухой травянистой растительности, пожнивных остатков, валежника, порубочных остатков, мусора и других горючих материалов на полосе шириной не менее 10 метров от леса либо отделяют лес противопожарной минерализованной полосой шириной не менее 0,5 метра или иным противопожарным барьером.

(п. 72.3. Правил противопожарного режима)

2.4. При проведении ремонтных работ дорог или проездов, связанных с их закрытием, руководитель организации, осуществляющей ремонт (строительство), предоставляет в подразделение пожарной охраны соответствующую информацию о сроках проведения этих работ и обеспечивает установку знаков, обозначающих направление объезда, или устраивает переезды через ремонтируемые участки дорог и проездов.

(п. 76 Правил противопожарного режима)

2.5. На объектах защиты, граничащих с лесничествами (лесопарками), а также расположенных в районах с торфяными почвами, необходимо предусматривать создание защитных противопожарных минерализованных полос, удаление (сбор) в летний период сухой растительности или другие мероприятия, предупреждающие распространение огня при природных пожарах. Противопожарные минерализованные полосы не должны препятствовать проезду к населенным пунктам и водоисточникам в целях пожаротушения.

Запрещается использовать противопожарные минерализованные полосы под строительство различных сооружений и подсобных строений, а также для складирования горючих материалов, мусора, отходов древесных, строительных и других горючих материалов.

(п. 78 Правил противопожарного режима)

3. Содержание зданий и помещений

3.1. Руководитель организации обеспечивает:

– наличие табличек с номером телефона для вызова пожарной охраны в складских, производственных, административных и общественных помещениях, местах открытого хранения веществ и материалов, а также размещения технологических установок;

(п. 6 Правил противопожарного режима)

– наличие планов эвакуации людей при пожаре в здании или сооружении, кроме жилых домов, в котором может одновременно находиться 50 и более человек, то есть на объекте с массовым пребыванием людей, а также на объекте с рабочими местами на этаже для 10 и более человек. На плане эвакуации людей при пожаре обозначаются места хранения первичных средств пожаротушения;

(п. 7 Правил противопожарного режима)

– наличие на объекте защиты с ночным пребыванием людей инструкции о порядке действий обслуживающего персонала на случай возникновения пожара в дневное и ночное время, телефонной связи, электрических фонарей (не менее 1 фонаря на каждого дежурного), средств индивидуальной защиты органов дыхания и зрения человека от токсичных продуктов горения из расчета не менее 1 средства индивидуальной защиты органов дыхания и зрения человека на каждого дежурного;

(п. 9 Правил противопожарного режима)

– (ежедневно) передачу в подразделение пожарной охраны, в районе выезда которого находится объект защиты с ночным пребыванием людей, информации о количестве людей (больных), находящихся на объекте защиты (в том числе в ночное время);

(п. 10 Правил противопожарного режима)

– на объекте защиты с массовым пребыванием людей наличие инструкции о действиях персонала по эвакуации людей при пожаре, а также

проведение не реже 1 раза в полугодие практических тренировок лиц, осуществляющих свою деятельность на объекте защиты;

(п. 12 Правил противопожарного режима)

– наличие на дверях помещений производственного и складского назначения и наружных установках обозначение их категорий по взрывопожарной и пожарной опасности, а также класса зоны в соответствии с главами 5, 7 и 8 Федерального закона "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности";

(п. 20 Правил противопожарного режима)

– устранение повреждений средств огнезащиты для строительных конструкций, инженерного оборудования объектов защиты, а также осуществляет проверку состояния огнезащитной обработки (пропитки) в соответствии с инструкцией изготовителя и составляет акт (протокол) проверки состояния огнезащитной обработки (пропитки). Проверка состояния огнезащитной обработки (пропитки) при отсутствии в инструкции сроков периодичности проводится не реже 1 раза в год. В случае окончания гарантированного срока огнезащитной эффективности в соответствии с инструкцией завода-изготовителя и (или) производителя огнезащитных работ руководитель организации обеспечивает проведение повторной обработки конструкций и инженерного оборудования объектов защиты;

(п. 21 Правил противопожарного режима)

– содержание наружных пожарных лестниц и ограждений на крышах (покрытиях) зданий и сооружений в исправном состоянии, их очистку от снега и наледи в зимнее время, организует не реже 1 раза в 5 лет проведение эксплуатационных испытаний пожарных лестниц и ограждений на крышах с составлением соответствующего протокола испытаний, а также периодического освидетельствования состояния средств спасения с высоты в соответствии с технической документацией или паспортом на такое изделие;

(п. 24 Правил противопожарного режима)

– на объектах защиты с массовым пребыванием людей наличие исправных электрических фонарей из расчета 1 фонарь на 50 человек;

(п. 38 Правил противопожарного режима)

– здания для летнего детского отдыха телефонной связью и устройством для подачи сигнала тревоги при пожаре.

Не допускается размещать:

а) детей в мансардных помещениях зданий и сооружений IV и V степени огнестойкости, а также класса конструктивной пожарной опасности С2 и С3;

б) более 50 детей в помещениях зданий и сооружений IV и V степеней огнестойкости, а также класса конструктивной пожарной опасности С2 и С3;

в) детей на этаже с одним эвакуационным выходом.

(п. 11 Правил противопожарного режима)

3.2. Руководитель организации организует:

– на объекте защиты с ночным пребыванием людей (за исключением производственных и складских объектов защиты, жилых зданий, объектов с персоналом, осуществляющим круглосуточную охрану) круглосуточное дежурство обслуживающего персонала;

(п. 8 Правил противопожарного режима)

– проведение работ по заделке негорючими материалами, обеспечивающими требуемый предел огнестойкости и дымогазонепроницаемость, образовавшихся отверстий и зазоров в местах пересечения противопожарных преград различными инженерными (в том числе электрическими проводами, кабелями) и технологическими коммуникациями.

(п. 22 Правил противопожарного режима)

3.3. На объектах защиты запрещается:

а) хранить и применять на чердаках, в подвалах и цокольных этажах, а также под свайным пространством зданий легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, порох, взрывчатые вещества, пиротехнические изделия, баллоны с горючими газами, товары в аэрозольной упаковке и другие пожаро-взрывоопасные вещества и материалы, кроме случаев, предусмотренных нормативными документами по пожарной безопасности в сфере технического регулирования;

б) использовать чердаки, технические этажи, вентиляционные камеры и другие технические помещения для организации производственных участков, мастерских, а также для хранения продукции, оборудования, мебели и других предметов;

в) размещать и эксплуатировать в лифтовых холлах кладовые, киоски, ларьки и другие подобные помещения, а также хранить горючие материалы;

д) снимать предусмотренные проектной документацией двери эвакуационных выходов из поэтажных коридоров, холлов, фойе, тамбуров и лестничных клеток, другие двери, препятствующие распространению опасных факторов пожара на путях эвакуации;

ж) размещать мебель, оборудование и другие предметы на подходах к пожарным кранам внутреннего противопожарного водопровода и первичным средствам пожаротушения, у дверей эвакуационных выходов, люков на балконах и лоджиях, в переходах между секциями и выходами на наружные эвакуационные лестницы, демонтировать межбалконные лестницы;

з) проводить уборку помещений и стирку одежды с применением бензина, керосина и других легковоспламеняющихся и горючих жидкостей, а также производить отопление замерзших труб паяльными лампами и другими способами с применением открытого огня;

и) остеклять балконы, лоджии и галереи, ведущие к незадымляемым лестничным клеткам;

к) устраивать в лестничных клетках и поэтажных коридорах кладовые и другие подсобные помещения, а также хранить под лестничными маршами и на лестничных площадках вещи, мебель и другие горючие материалы;

л) устраивать в производственных и складских помещениях зданий (кроме зданий V степени огнестойкости) антресоли, конторки и другие встроенные помещения из горючих материалов;

м) устанавливать в лестничных клетках внешние блоки кондиционеров;

н) загромождать и закрывать проходы к местам крепления спасательных устройств;

о) изменять (без проведения в установленном законодательством Российской Федерации о градостроительной деятельности и законодательством Российской Федерации о пожарной безопасности порядке экспертизы проектной документации) предусмотренный документацией класс функциональной пожарной опасности зданий (сооружения, пожарные отсеки и части зданий, сооружений - помещения или группы помещений, функционально связанные между собой).

(п. 23 Правил противопожарного режима)

3.4. Пряжки у оконных проемов подвальных и цокольных этажей зданий (сооружений) должны быть очищены от мусора и посторонних предметов.

(п. 26 Правил противопожарного режима)

3.5. Транспаранты и баннеры, размещаемые на фасадах зданий и сооружений, выполняются из негорючих или трудногорючих материалов. При этом их размещение не должно ограничивать проветривание лестничных клеток, а также других специально предусмотренных проемов в фасадах зданий и сооружений от дыма и продуктов горения при пожаре.

Транспаранты и баннеры должны соответствовать требованиям пожарной безопасности, предъявляемым к облицовке внешних поверхностей наружных стен.

Прокладка в пространстве воздушного зазора навесных фасадных систем открытым способом электрических кабелей и проводов не допускается.

(п. 40.1. Правил противопожарного режима)

4. Содержание путей эвакуации и эвакуационных выходов

4.1. Каждое здание или сооружение должно иметь объемно-планировочное решение и конструктивное исполнение эвакуационных путей, обеспечивающие безопасную эвакуацию людей при пожаре. При невозможности безопасной эвакуации людей должна быть обеспечена их защита посредством применения систем коллективной защиты.

Для обеспечения безопасной эвакуации людей должны быть:

– установлены необходимое количество, размеры и соответствующее конструктивное исполнение эвакуационных путей и эвакуационных выходов;

– обеспечено беспрепятственное движение людей по эвакуационным путям и через эвакуационные выходы;

– организованы оповещение и управление движением людей по эвакуационным путям (в том числе с использованием световых указателей, звукового и речевого оповещения).

Безопасная эвакуация людей из зданий и сооружений при пожаре считается обеспеченной, если интервал времени от момента обнаружения пожара до завершения процесса эвакуации людей в безопасную зону не превышает необходимого времени эвакуации людей при пожаре.

(ст. 53 Федерального закона от 22 июля 2008 г. № 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности")

4.2. Эвакуационные пути в зданиях и сооружениях и выходы из зданий и сооружений должны обеспечивать безопасную эвакуацию людей. Расчет эвакуационных путей и выходов производится без учета применяемых в них средств пожаротушения.

(ст. 89 Федерального закона от 22 июля 2008 г. № 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности")

4.3. Не допускается в помещениях с одним эвакуационным выходом одновременное пребывание более 50 человек. При этом в зданиях IV и V степени огнестойкости одновременное пребывание более 50 человек допускается только в помещениях 1-го этажа.

(п. 25 Правил противопожарного режима)

4.4. Запоры на дверях эвакуационных выходов должны обеспечивать возможность их свободного открывания изнутри без ключа, за исключением случаев, устанавливаемых законодательством Российской Федерации.

Руководителем организации, на объекте защиты которой возник пожар, обеспечивается доступ пожарным подразделениям в закрытые помещения для целей локализации и тушения пожара.

(п. 35 Правил противопожарного режима)

4.5. При эксплуатации эвакуационных путей, эвакуационных и аварийных выходов запрещается:

а) устраивать на путях эвакуации пороги (за исключением порогов в дверных проемах), устанавливать раздвижные и подъемно-опускные двери и ворота без возможности вручную открыть их изнутри и заблокировать в открытом состоянии, вращающиеся двери и турникеты, а также другие устройства, препятствующие свободной эвакуации людей, при отсутствии иных (дублирующих) путей эвакуации либо при отсутствии технических решений, позволяющих вручную открыть и заблокировать в открытом состоянии указанные устройства. Допускается в дополнение к ручному способу применение автоматического или дистанционного способа открывания и блокирования устройств;

размещать (устанавливать) на путях эвакуации и эвакуационных выходах (в том числе в проходах, коридорах, тамбурах, на галереях, в лифтовых холлах, на лестничных площадках, маршах лестниц, в дверных проемах, эвакуационных люках) различные материалы, изделия, оборудование, производственные отходы, мусор и другие предметы, а также блокировать двери эвакуационных выходов;

в) устраивать в тамбурах выходов (за исключением квартир и индивидуальных жилых домов) сушилки и вешалки для одежды, гардеробы, а также хранить (в том числе временно) инвентарь и материалы;

г) фиксировать самозакрывающиеся двери лестничных клеток, коридоров, холлов и тамбуров в открытом положении (если для этих целей не используются устройства, автоматически срабатывающие при пожаре), а также снимать их;

д) закрывать жалюзи или остеклять переходы воздушных зон в незадымляемых лестничных клетках;

е) заменять армированное стекло обычным в остеклении дверей и фрамуг;

ж) изменять направление открывания дверей, за исключением дверей, открывание которых не нормируется или к которым предъявляются иные требования в соответствии с нормативными правовыми актами.

(п. 36 Правил противопожарного режима)

4.6. Руководитель организации при расстановке в помещениях технологического, выставочного и другого оборудования обеспечивает наличие проходов к путям эвакуации и эвакуационным выходам.

(п. 37 Правил противопожарного режима)

4.7. Руководитель организации обеспечивает исправное состояние механизмов для самозакрывания противопожарных дверей.

(п. 37.1. Правил противопожарного режима)

4.8. Ковры, ковровые дорожки и другие покрытия полов на объектах защиты с массовым пребыванием людей и на путях эвакуации должны надежно крепиться к полу.

(п. 39 Правил противопожарного режима)

5. Требования к системам отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха

5.1. При эксплуатации систем вентиляции и кондиционирования воздуха запрещается:

а) оставлять двери вентиляционных камер открытыми;

б) закрывать вытяжные каналы, отверстия и решетки;

в) подключать к воздуховодам газовые отопительные приборы;

г) выжигать скопившиеся в воздуховодах жировые отложения, пыль и другие горючие вещества.

(п. 48 Правил противопожарного режима)

5.2. В соответствии с инструкцией завода-изготовителя руководитель организации обеспечивает проверку огнезадерживающих устройств (заслонок, шиберов, клапанов и др.) в воздуховодах, устройств блокировки вентиляционных систем с автоматическими установками пожарной сигнализации или пожаротушения, автоматических устройств отключения вентиляции при пожаре.

(п. 49 Правил противопожарного режима)

5.3. Руководитель организации определяет порядок и сроки проведения работ по очистке вентиляционных камер, циклонов, фильтров и воздухопроводов от горючих отходов с составлением соответствующего акта, при этом такие работы проводятся не реже 1 раза в год.

(п. 50 Правил противопожарного режима)

5.4. Руководитель организации обеспечивает исправность клапанов мусоропроводов и бельепроводов, которые должны находиться в закрытом положении и иметь уплотнение в притворе.

(п. 53 Правил противопожарного режима)

5.5. Порядок использования организациями лифтов, имеющих режим работы "транспортирование пожарных подразделений", регламентируется инструкцией, утверждаемой руководителем организации. Указанные инструкции должны быть вывешены непосредственно у органов управления кабиной лифта.

Руководитель организации обеспечивает незадымляемость лифтовых холлов лифтов, используемых в качестве безопасных зон для маломобильных групп населения и других граждан, путем поддержания в исправном состоянии противопожарных преград (перегородок) и заполнений проемов в них, соответствующих средств индивидуальной защиты и связи с помещением пожарного поста, а также знаков пожарной безопасности, указывающих направление к такой зоне.

(п. 54 Правил противопожарного режима)

6. Требования по эксплуатации электрических сетей и электроустановок

6.1. Электроустановки зданий и сооружений должны соответствовать классу пожаровзрывоопасной зоны, в которой они установлены, а также категории и группе горючей смеси. Для обеспечения бесперебойного энергоснабжения систем противопожарной защиты, установленных в зданиях класса функциональной пожарной опасности Ф1.1 с круглосуточным пребыванием людей, должны предусматриваться автономные резервные источники электроснабжения.

Линии электроснабжения помещений зданий и сооружений должны иметь устройства защитного отключения, предотвращающие возникновение пожара. Правила установки и параметры устройств защитного отключения должны учитывать требования пожарной безопасности установленные Федеральным законом от 22 июля 2008 г. № 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности".

Распределительные щиты должны иметь защиту, исключаящую распространение горения за пределы щита из слаботоочного отсека в силовой и наоборот.

Светильники аварийного освещения на путях эвакуации с автономными источниками питания должны быть обеспечены устройствами для проверки их работоспособности при имитации отключения основного источника питания. Ресурс работы автономного источника питания должен обеспечи-

вать аварийное освещение на путях эвакуации в течение расчетного времени эвакуации людей в безопасную зону.

(ст. 82 Федерального закона от 22 июля 2008 г. № 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности")

6.2. Запрещается оставлять по окончании рабочего времени не обесточенными электроустановки и бытовые электроприборы в помещениях, в которых отсутствует дежурный персонал, за исключением дежурного освещения, систем противопожарной защиты, а также других электроустановок и электротехнических приборов, если это обусловлено их функциональным назначением и (или) предусмотрено требованиями инструкции по эксплуатации.

(п. 40 Правил противопожарного режима)

6.3. Транспаранты и баннеры, размещаемые на фасадах зданий и сооружений, выполняются из негорючих или трудногорючих материалов. При этом их размещение не должно ограничивать проветривание лестничных клеток, а также других специально предусмотренных проемов в фасадах зданий и сооружений от дыма и продуктов горения при пожаре.

(п. 40.1. Правил противопожарного режима)

6.4. Запрещается прокладка и эксплуатация воздушных линий электропередачи (в том числе временных и проложенных кабелем) над горючими кровлями, навесами, а также открытыми складами (штабелями, скирдами и др.) горючих веществ, материалов и изделий.

(п. 41 Правил противопожарного режима)

6.5. Запрещается:

а) эксплуатировать электропровода и кабели с видимыми нарушениями изоляции;

б) пользоваться розетками, рубильниками, другими электроустановочными изделиями с повреждениями;

в) обертывать электролампы и светильники бумагой, тканью и другими горючими материалами, а также эксплуатировать светильники со снятыми колпаками (рассеивателями), предусмотренными конструкцией светильника;

г) пользоваться электроутюгами, электроплитками, электрочайниками и другими электронагревательными приборами, не имеющими устройств тепловой защиты, а также при отсутствии или неисправности терморегуляторов, предусмотренных конструкцией;

д) применять нестандартные (самодельные) электронагревательные приборы и использовать несертифицированные аппараты защиты электрических цепей;

е) оставлять без присмотра включенными в электрическую сеть электронагревательные приборы, а также другие бытовые электроприборы, в том числе находящиеся в режиме ожидания, за исключением электроприборов, которые могут и (или) должны находиться в круглосуточном режиме работы в соответствии с инструкцией завода-изготовителя;

ж) размещать (складировать) в электрощитовых (у электрощитов), у электродвигателей и пусковой аппаратуры горючие (в том числе легковоспламеняющиеся) вещества и материалы;

з) при проведении аварийных и других строительно-монтажных и реставрационных работ, а также при включении электроподогрева автотранспорта использовать временную электропроводку, включая удлинители, сетевые фильтры, не предназначенные по своим характеристикам для питания применяемых электроприборов.

(п. 42 Правил противопожарного режима)

6.6. Руководитель организации обеспечивает исправное состояние знаков пожарной безопасности, в том числе обозначающих пути эвакуации и эвакуационные выходы.

Эвакуационное освещение должно находиться в круглосуточном режиме работы или включаться автоматически при прекращении электропитания рабочего освещения.

В зрительных, демонстрационных и выставочных залах знаки пожарной безопасности с автономным питанием и от электросети могут включаться только на время проведения мероприятий с пребыванием людей.

(п. 43 Правил противопожарного режима)

6.7. Линзовые прожекторы, прожекторы и софиты размещаются на безопасном от горючих конструкций и материалов расстоянии, указанном в технических условиях эксплуатации изделия. Светофильтры для прожекторов и софитов должны быть из негорючих материалов.

(п. 44 Правил противопожарного режима)

7. Требования, предъявляемые к наружному и внутреннему противопожарному водоснабжению

7.1. Здания и сооружения, а также территории организаций и населенных пунктов должны иметь источники противопожарного водоснабжения для тушения пожаров.

В качестве источников противопожарного водоснабжения могут использоваться естественные и искусственные водоемы, а также внутренний и наружный водопроводы (в том числе питьевые, хозяйственно-питьевые, хозяйственные и противопожарные).

(ст. 62 Федерального закона от 22 июля 2008 г. № 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности")

7.2. Руководитель организации обеспечивает:

– исправность, своевременное обслуживание и ремонт источников наружного противопожарного водоснабжения и внутреннего противопожарного водопровода и организует проведение проверок их работоспособности не реже 2 раз в год (весной и осенью) с составлением соответствующих актов;

– при отключении участков водопроводной сети и (или) пожарных гидрантов, а также при уменьшении давления в водопроводной сети ниже требуемого, извещение об этом подразделение пожарной охраны.

– исправное состояние пожарных гидрантов и резервуаров, являющихся источником противопожарного водоснабжения, их утепление и очистку от снега и льда в зимнее время, а также доступность подъезда пожарной техники и забора воды в любое время года. Направление движения к пожарным гидрантам и резервуарам, являющимся источником противопожарного водоснабжения, должно обозначаться указателями с четко нанесенными цифрами расстояния до их месторасположения.

(п. 55 Правил противопожарного режима)

– укомплектованность пожарных кранов внутреннего противопожарного водопровода пожарными рукавами, ручными пожарными стволами и пожарными запорными клапанами, организует перекачку пожарных рукавов (не реже 1 раза в год).

(п. 57 Правил противопожарного режима)

– помещения насосных станций схемами противопожарного водоснабжения и схемами обвязки насосов. На каждой задвижке и насосном пожарном агрегате должна быть табличка с информацией о защищаемых помещениях, типе и количестве пожарных оросителей.

(п. 58 Правил противопожарного режима)

– исправное состояние и проведение проверок работоспособности задвижек с электроприводом (не реже 2 раз в год), установленных на обводных линиях водомерных устройств и пожарных основных рабочих и резервных пожарных насосных агрегатов (ежемесячно), с занесением в журнал даты проверки и характеристики технического состояния указанного оборудования.

(п. 59 Правил противопожарного режима)

7.3. Запрещается стоянка автотранспорта на крышках колодцев пожарных гидрантов.

(п. 56 Правил противопожарного режима)

7.4. Внутренние пожарные краны следует устанавливать преимущественно у входов, на площадках отапливаемых (за исключением незадымляемых) лестничных клеток, в вестибюлях, коридорах, проходах и других наиболее доступных местах, при этом их расположение не должно мешать эвакуации людей.

(п. 4.1.16 свода правил СП 10.13130.2009)

7.5. Пожарный рукав должен быть присоединен к пожарному крану и пожарному стволу и размещаться в навесных, встроенных или приставных пожарных шкафах, имеющих элементы для обеспечения их опломбирования и фиксации в закрытом положении.

Пожарные шкафы (за исключением встроенных пожарных шкафов) крепятся к несущим или ограждающим строительным конструкциям, при

этом обеспечивается открывание дверей шкафов не менее чем на 90 градусов.

(п. 57 Правил противопожарного режима)

7.6. Запрещается использовать для хозяйственных и (или) производственных целей запас воды, предназначенный для нужд пожаротушения.

(п. 60 Правил противопожарного режима)

7.7. Водонапорные башни должны быть приспособлены для забора воды пожарной техникой в любое время года. Использование для хозяйственных и производственных целей запаса воды в водонапорной башне, предназначенной для нужд пожаротушения, не разрешается.

Для обеспечения бесперебойного энергоснабжения водонапорной башни предусматриваются автономные резервные источники электроснабжения.

(п. 60.1. Правил противопожарного режима)

8. Требования, предъявляемые к автоматическим системам противопожарной защиты зданий

8.1. Системы обнаружения пожара (установки и системы пожарной сигнализации), оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре должны обеспечивать автоматическое обнаружение пожара за время, необходимое для включения систем оповещения о пожаре в целях организации безопасной (с учетом допустимого пожарного риска) эвакуации людей в условиях конкретного объекта.

(ст. 54 Федерального закона от 22 июля 2008 г. № 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности")

8.2. Системы пожарной сигнализации, оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре должны быть установлены на объектах, где воздействие опасных факторов пожара может привести к травматизму и (или) гибели людей.

Системы пожарной сигнализации должны обеспечивать подачу светового и звукового сигналов о возникновении пожара на приемно-контрольное устройство в помещении дежурного персонала или на специальные выносные устройства оповещения, а в зданиях классов функциональной пожарной опасности Ф1.1, Ф1.2, Ф4.1, Ф4.2 – с дублированием этих сигналов на пульт подразделения пожарной охраны без участия работников объекта и (или) транслирующей этот сигнал организации.

В зависимости от способа оповещения, деления здания на зоны оповещения и других характеристик системы оповещения людей о пожаре и управления эвакуацией людей подразделяется на 5 типов.

Ручные пожарные извещатели должны устанавливаться на путях эвакуации в местах, доступных для их включения при возникновении пожара.

(ст. 83 Федерального закона от 22 июля 2008 г. № 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности")

8.3. Информация, передаваемая системами оповещения людей о пожаре и управления эвакуацией людей, должна соответствовать информации, со-

держатся в разработанных и размещенных на каждом этаже зданий планах эвакуации людей.

(п. 3.2 Свода правил СП 3.13130.2009)

8.4. Звуковые сигналы системы оповещения людей о пожаре и управления эвакуацией людей должны обеспечивать общий уровень звука (уровень звука постоянного шума вместе со всеми сигналами, производимыми оповещателями) не менее 75 дБА на расстоянии 3 м от оповещателя, но не более 120 дБА в любой точке защищаемого помещения.

(п. 4.1 Свода правил СП 3.13130.2009)

8.5. В спальнях помещениях звуковые сигналы системы оповещения людей о пожаре и управления эвакуацией людей должны иметь уровень звука не менее чем на 15 дБА выше уровня звука постоянного шума в защищаемом помещении, но не менее 70 дБА. Измерения должны проводиться на уровне головы спящего человека.

(п. 4.3 Свода правил СП 3.13130.2009)

8.6. Настенные звуковые и речевые оповещатели должны располагаться таким образом, чтобы их верхняя часть была на расстоянии не менее 2,3 м от уровня пола, но расстояние от потолка до верхней части оповещателя должно быть не менее 150 мм.

(п. 4.4 Свода правил СП 3.13130.2009)

8.7. Системы оповещения людей о пожаре и управления эвакуацией людей должны быть оборудованы источниками бесперебойного электропитания.

(ст. 84 Федерального закона от 22 июля 2008 г. № 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности")

8.8. Эвакуационные знаки пожарной безопасности, принцип действия которых основан на работе от электрической сети, должны включаться одновременно с основными осветительными приборами рабочего освещения.

(п. 5.1 Свода правил СП 3.13130.2009)

8.9. Световые оповещатели "Выход" следует устанавливать:

– в зрительных, демонстрационных, выставочных и других залах (независимо от количества находящихся в них людей), а также в помещениях с одновременным пребыванием 50 и более человек – над эвакуационными выходами;

– над эвакуационными выходами с этажей здания, непосредственно наружу или ведущими в безопасную зону.

(п. 5.3 Свода правил СП 3.13130.2009)

8.10. Эвакуационные знаки пожарной безопасности, указывающие направление движения, следует устанавливать:

– в коридорах длиной более 50 м, а также в коридорах общежитий вместимостью более 50 человек на этаже. При этом эвакуационные знаки пожарной безопасности должны устанавливаться по длине коридоров на расстоянии не более 25 м друг от друга, а также в местах поворотов коридоров;

– в незадымляемых лестничных клетках;

(п. 5.4 Свода правил СП 3.13130.2009)

8.11. Эвакуационные знаки пожарной безопасности, указывающие направление движения, следует устанавливать на высоте не менее 2 м.

(п. 5.5 Свода правил СП 3.13130.2009)

8.12. Руководитель организации обеспечивает в соответствии с годовым планом-графиком, составляемым с учетом технической документации заводов-изготовителей, и сроками выполнения ремонтных работ проведение регламентных работ по техническому обслуживанию и планово-предупредительному ремонту систем противопожарной защиты зданий и сооружений (автоматических установок пожарной сигнализации, автоматических (автономных) установок пожаротушения, систем противодымной защиты, систем оповещения людей о пожаре и управления эвакуацией).

В период выполнения работ по техническому обслуживанию или ремонту, связанных с отключением систем противопожарной защиты или их элементов руководитель организации принимает необходимые меры по защите объектов защиты от пожаров.

(п. 63 Правил противопожарного режима)

8.13. Руководитель организации обеспечивает наличие в помещении диспетчерского пункта (пожарного поста) инструкции о порядке действий дежурного персонала при получении сигналов о пожаре и неисправности установок (систем) противопожарной защиты объекта защиты.

(п. 64 Правил противопожарного режима)

8.14. Диспетчерский пункт (пожарный пост) обеспечивается телефонной связью и ручными электрическими фонарями.

(п. 65 Правил противопожарного режима)

9. Требования, предъявляемые к первичным средствам пожаротушения

9.1. Здания и сооружения должны быть обеспечены первичными средствами пожаротушения лицами, уполномоченными владеть, пользоваться или распоряжаться зданиями и сооружениями.

Номенклатура, количество и места размещения первичных средств пожаротушения устанавливаются в зависимости от вида горючего материала, объемно-планировочных решений здания, сооружения, параметров окружающей среды и мест размещения обслуживающего персонала.

(ст. 60 Федерального закона от 22 июля 2008 г. № 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности")

9.2. Переносные и передвижные огнетушители должны обеспечивать тушение пожара одним человеком на площади, указанной в технической документации организации-изготовителя.

(ст. 105 Федерального закона от 22 июля 2008 г. № 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности")

9.3. При определении видов и количества первичных средств пожаротушения следует учитывать физико-химические и пожароопасные свойства

горючих веществ, их взаимодействие с огнетушащими веществами, а также площадь помещений, открытых площадок и установок.

(п. 463 Правил противопожарного режима)

9.4. В замкнутых помещениях объемом не более 50 куб. метров для тушения пожаров вместо переносных огнетушителей (или дополнительно к ним) могут быть использованы огнетушители самосрабатывающие порошковые.

Выбор огнетушителя (передвижной или ручной) обусловлен размерами возможных очагов пожара.

При значительных размерах возможных очагов пожара необходимо использовать передвижные огнетушители.

(п. 465 Правил противопожарного режима)

9.5. В общественных зданиях и сооружениях на каждом этаже размещается не менее 2 огнетушителей.

(п. 468 Правил противопожарного режима)

9.6. Огнетушители, отправленные с предприятия на перезарядку, заменяются соответствующим количеством заряженных огнетушителей.

(п. 471 Правил противопожарного режима)

9.7. При защите помещений с вычислительной техникой, телефонных станций, музеев, архивов и т.д. следует учитывать специфику взаимодействия огнетушащих веществ с защищаемым оборудованием, изделиями и материалами. Указанные помещения следует оборудовать хладоновыми или углекислотными огнетушителями.

(п. 472 Правил противопожарного режима)

9.8. Углекислотные огнетушители запрещается применять для тушения пожаров электрооборудования, находящегося под напряжением выше 10 кВ.

(п. 4.1.9 Свода правил СП 9.13130.2009)

9.9. Углекислотные огнетушители с содержанием паров воды в диоксиде углерода более 0,006 % масс. и с длиной струи ОТВ менее 3 м запрещается применять для тушения электрооборудования, находящегося под напряжением выше 1000 В.

(п. 4.1.10 Свода правил СП 9.13130.2009)

9.10. Углекислотный огнетушитель, оснащенный раструбом из металла, не должен использоваться для тушения пожаров электрооборудования, находящегося под напряжением.

(п. 4.1.11 Свода правил СП 9.13130.2009)

9.11. Порошковые огнетушители из-за высокой запыленности во время их работы и, как следствие, резко ухудшающейся видимости очага пожара и путей эвакуации, а также раздражающего действия порошка на органы дыхания не рекомендуется применять в помещениях малого объема (менее 40 м³).

(п. 4.1.7 Свода правил СП 9.13130.2009)

9.12. Расстояние от возможного очага пожара до места размещения переносного огнетушителя (с учетом перегородок, дверных проемов, возможных загромождений, оборудования) не должно превышать 20 метров для по-

мещений административного и общественного назначения, 30 метров - для помещений категорий А, Б и В1-В4 по пожарной и взрывопожарной опасности, 40 метров - для помещений категории Г по пожарной и взрывопожарной опасности, 70 метров - для помещений категории Д по пожарной и взрывопожарной опасности.

(п. 474 Правил противопожарного режима)

9.13. Каждый огнетушитель, установленный на объекте защиты, должен иметь паспорт завода-изготовителя и порядковый номер.

Запускающее или запорно-пусковое устройство огнетушителя должно быть опломбировано одноразовой пломбой.

(п. 475 Правил противопожарного режима)

9.14. Опломбирование огнетушителя осуществляется заводом-изготовителем при производстве огнетушителя или специализированными организациями при регламентном техническом обслуживании или перезарядке огнетушителя.

(п. 476 Правил противопожарного режима)

9.15. На одноразовую пломбу наносятся следующие обозначения:

а) индивидуальный номер пломбы;

б) дата зарядки огнетушителя с указанием месяца и года.

(п. 477 Правил противопожарного режима)

9.16. Руководитель организации обеспечивает наличие и исправность огнетушителей, периодичность их осмотра и проверки, а также своевременную перезарядку огнетушителей.

Учет наличия, периодичности осмотра и сроков перезарядки огнетушителей ведется в специальном журнале произвольной формы.

(п. 478 Правил противопожарного режима)

9.17. Огнетушители, размещенные в коридорах, проходах, не должны препятствовать безопасной эвакуации людей. Огнетушители следует располагать на видных местах вблизи от выходов из помещений на высоте не более 1,5 метра.

(п. 480 Правил противопожарного режима)

9.18. Рекомендуются переносные огнетушители устанавливать на подвесных кронштейнах или в специальных шкафах. Огнетушители должны располагаться так, чтобы основные надписи и пиктограммы, показывающие порядок приведения их в действие, были хорошо видны и обращены наружу или в сторону наиболее вероятного подхода к ним.

(п. 4.2.5 Свода правил СП 9.13130.2009)

9.19. Огнетушители, имеющие полную массу менее 15 кг, должны быть установлены таким образом, чтобы их верх располагался на высоте не более 1,5 м от пола; переносные огнетушители, имеющие полную массу 15 кг и более, должны устанавливаться так, чтобы верх огнетушителя располагался на высоте не более 1,0 м. Они могут устанавливаться на полу с обязательной фиксацией от возможного падения при случайном воздействии.

(п. 4.2.7 Свода правил СП 9.13130.2009)

9.20. Здания, не оборудованные внутренним противопожарным водопроводом и автоматическими установками пожаротушения, а также территории предприятий (организаций), не имеющие наружного противопожарного водопровода, или наружные технологические установки этих предприятий (организаций), удаленные на расстоянии более 100 метров от источников наружного противопожарного водоснабжения, должны оборудоваться пожарными щитами. Необходимое количество пожарных щитов и их тип определяются согласно приложению № 5.

(п. 481 Правил противопожарного режима)

9.21. Пожарные щиты комплектуются немеханизированным пожарным инструментом и инвентарем (приложение № 6).

(п. 482 Правил противопожарного режима)

9.22. Бочки для хранения воды, устанавливаемые рядом с пожарным щитом, должны иметь объем не менее 0,2 куб. метра и комплектоваться ведрами.

Ящики для песка должны иметь объем 0,5 куб. метра и комплектоваться совковой лопатой. Конструкция ящика должна обеспечивать удобство извлечения песка и исключать попадание осадков.

(п. 483 Правил противопожарного режима)

9.23. Ящики с песком, как правило, устанавливаются с пожарными щитами в местах, где возможен разлив легковоспламеняющихся или горючих жидкостей.

Для помещений и наружных технологических установок категорий А, Б и В по взрывопожарной и пожарной опасности предусматривается запас песка 0,5 куб. метра на каждые 500 кв. метров защищаемой площади, а для помещений и наружных технологических установок категорий Г и Д по взрывопожарной и пожарной опасности - не менее 0,5 куб. метра на каждые 1000 кв. метров защищаемой площади.

(п. 484 Правил противопожарного режима)

9.24. Покрывала для изоляции очага возгорания должны иметь размер не менее одного метра шириной и одного метра длиной.

В помещениях, где применяются и (или) хранятся легковоспламеняющиеся и (или) горючие жидкости, размеры полотен должны быть не менее 2 х 1,5 метра.

Полотна хранятся в водонепроницаемых закрывающихся футлярах (чехлах, упаковках), позволяющих быстро применить эти средства в случае пожара.

(п. 485 Правил противопожарного режима)

9.25. Использование первичных средств пожаротушения, немеханизированного пожарного инструмента и инвентаря для хозяйственных и прочих нужд, не связанных с тушением пожара, запрещается.

(п. 486 Правил противопожарного режима)

10. Требования пожарной безопасности при проведении массовых мероприятий

10.1. Руководитель организации при проведении мероприятий с массовым пребыванием людей (дискотеки, торжества, представления и др.) обеспечивает:

- а) осмотр помещений перед началом мероприятий в целях определения их готовности в части соблюдения мер пожарной безопасности;
 - б) дежурство ответственных лиц на сцене и в зальных помещениях.
- (п. 30 Правил противопожарного режима)

10.2. При проведении мероприятий с массовым пребыванием людей в зданиях IV и V степеней огнестойкости допускается использовать только помещения, расположенные на 1-м и 2-м этажах, а при проведении указанных мероприятий для детей ясельного возраста и детей с нарушением зрения и слуха - только на 1-м этаже.

В помещениях без электрического освещения мероприятия с массовым участием людей проводятся только в светлое время суток.

На мероприятиях могут применяться электрические гирлянды и иллюминация, имеющие соответствующий сертификат соответствия.

При обнаружении неисправности в иллюминации или гирляндах (нагрев и повреждение изоляции проводов, искрение и др.) они должны быть немедленно обесточены.

(п. 31 Правил противопожарного режима)

10.3. При проведении мероприятий с массовым пребыванием людей в помещениях запрещается:

- а) применять пиротехнические изделия, за исключением хлопушек и бенгальских свечей, соответствующих I классу опасности по техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пиротехнических изделий", дуговые прожекторы со степенью защиты менее IP54 и свечи (кроме культовых сооружений);

- в) проводить перед началом или во время представлений огневые, покрасочные и другие пожароопасные и пожаровзрывоопасные работы;

- г) уменьшать ширину проходов между рядами и устанавливать в проходах дополнительные кресла, стулья и др.;

- д) полностью гасить свет в помещении во время спектаклей или представлений;

- е) допускать нарушения установленных норм заполнения помещений людьми.

(п. 32 Правил противопожарного режима)

11. Ответственность за нарушение требований пожарной безопасности

Ответственность за нарушение требований пожарной безопасности в соответствии с действующим законодательством несут:

- собственники имущества;

- руководители федеральных органов исполнительной власти;
- руководители органов местного самоуправления;
- лица, уполномоченные владеть, пользоваться или распоряжаться имуществом, в том числе руководители организаций;
- лица, в установленном порядке назначенные ответственными за обеспечение пожарной безопасности;
- должностные лица в пределах их компетенции.

Указанные лица, иные граждане за нарушение требований пожарной безопасности, а также за иные правонарушения в области пожарной безопасности могут быть привлечены к дисциплинарной, административной или уголовной ответственности в соответствии с действующим законодательством.

(ст. 38 Федерального закона от 21 декабря 1994 г. № 69-ФЗ "О пожарной безопасности")

Статья 20.4. Кодекса РФ об административных правонарушениях
Нарушение требований пожарной безопасности

1. Нарушение требований пожарной безопасности, за исключением случаев, предусмотренных статьями 8.32, 11.16 Кодекса РФ об административных правонарушениях и 6, 6.1 и 7 настоящей статьи, –

влечет предупреждение или наложение административного штрафа на граждан в размере от двух тысяч до трех тысяч рублей; на должностных лиц - от шести тысяч до пятнадцати тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей; на юридических лиц - от ста пятидесяти тысяч до двухсот тысяч рублей.

2. Те же действия, совершенные в условиях особого противопожарного режима, – влекут наложение административного штрафа на граждан в размере от двух тысяч до четырех тысяч рублей; на должностных лиц - от пятнадцати тысяч до тридцати тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от тридцати тысяч до сорока тысяч рублей; на юридических лиц - от двухсот тысяч до четырехсот тысяч рублей.

6. Нарушение требований пожарной безопасности, повлекшее возникновение пожара и уничтожение или повреждение чужого имущества либо причинение легкого или средней тяжести вреда здоровью человека, –

влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от четырех тысяч до пяти тысяч рублей; на должностных лиц - от сорока тысяч до пятидесяти тысяч рублей; на юридических лиц - от трехсот пятидесяти тысяч до четырехсот тысяч рублей.

6.1. Нарушение требований пожарной безопасности, повлекшее возникновение пожара и причинение тяжкого вреда здоровью человека или смерть человека, –

влечет наложение административного штрафа на юридических лиц в размере от шестисот тысяч до одного миллиона рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

12. Детские лагеря палаточного типа

В детских лагерях палаточного типа допускается пребывание детей старше 10 лет. Территория детских лагерей палаточного типа должна иметь наружное освещение и быть очищена от сухой травянистой растительности, пожнивных остатков, валежника, порубочных остатков, мусора и других горючих материалов.

Палатки следует устанавливать группами площадью не более 400 м². Расстояние между группами палаток, а также от них до других зданий и сооружений должно быть не менее 15 м.

Каждая группа палаток должна быть обеспечена первичными средствами пожаротушения из расчета не менее 2-х огнетушителей с рангом тушения модельного очага не ниже 4А.

В одной палатке допускается проживание не более 10 детей.

В палатках запрещается пользоваться открытым огнем (спичками, свечами, керосиновыми лампами, газовыми горелками, примусами, зажигалками, факелами и другими источниками открытого огня), хранить легко воспламеняющиеся и горючие жидкости, а также пиротехническую продукцию.

Места применения на территории детского лагеря палаточного типа открытого огня, а также хранения легковоспламеняющихся и горючих жидкостей должны определяться инструкцией о мерах пожарной безопасности.

В палатках не допускается установка электроприемников, прокладка электрических сетей, в том числе по внешней поверхности палатки, а также над палатками.

Палатки, предназначенные для пребывания детей, следует оснащать автономными дымовыми пожарными извещателями.

Размещаемые в палатках кровати должны быть одноярусными. Не допускается группирование более двух кроватей. Расстояние между кроватями (группами кроватей) должно быть не менее 0,7 метра. Основные проходы в палатках должны быть шириной не менее 1 метра.

Палаточные лагеря следует обеспечивать устройствами (ручными громкоговорителями, рупорами) для подачи звукового (речевого) сигнала оповещения людей о пожаре.

Санитарно-эпидемиологические требования к территории, организации жилой и санитарно-бытовой зон, к водоснабжению, организации питания регламентируются СанПиН 2.4.4.3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа».

Зачисление детей проводит начальник лагеря в соответствии с заключением врача о состоянии здоровья детей (или на основании справок об их здоровье). В палаточный лагерь могут быть зачислены дети, которые по состоя-

нию здоровья допущены врачом медицинской организации для участия в данном лагере (с учетом его направленности и возможных физических нагрузок).

Продолжительность смены в палаточном лагере определяется его спецификой (профилем, программой) и климатическими условиями. Рекомендуемая продолжительность смены составляет не более 21 дня.

При отсутствии условий для проведения банных дней (помывки детей) продолжительность смены не может быть более 7 дней.

В штат палаточного лагеря должен входить медицинский работник (работники) (п.1.15 СанПиН 2.4.4.3048-13).

IV. Организация медицинского обеспечения

Медицинское обеспечение детей в организациях отдыха детей и их оздоровления организуется в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Хабаровского края, в том числе Территориальной программой государственных гарантий оказания населению Хабаровского края бесплатной медицинской помощи, утверждаемой ежегодно Постановлением Правительства Хабаровского края, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (далее – СанПиН): СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей" (далее – СанПиН 2.4.4.3155-13), СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул" (далее – СанПиН 2.4.4.2599-10), СанПиН 2.4.4.3048-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа" (далее – СанПиН 2.4.4.2599-10), приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 13 июня 2018 г. № 327н "Об утверждении порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним в период оздоровления и организованного отдыха" (приказ № 327н), приказом Минздравсоцразвития РФ от 23 марта 2012 г. № 252н "Об утверждении порядка возложения на фельдшера, акушерку руководителем медицинской организации при организации оказания первичной медико-санитарной помощи и скорой медицинской помощи отдельных функций лечащего врача по непосредственному оказанию медицинской помощи пациенту в период наблюдения за ним и его лечения, в том числе по назначению и применению лекарственных препаратов, включая наркотические лекарственные препараты и психотропные лекарственные препараты" (далее – приказ № 252н).

Стационарные организации, являясь юридическим лицом, имеют лицензии на право осуществления медицинской деятельности, в штатном расписании имеются должности врача или среднего медицинского работника, которые назначаются на должность и освобождаются от должности руководителем оздоровительной организации. Руководителем оздоровительной ор-

ганизации заключается трудовой договор с медицинскими работниками.

Рекомендуемая штатная численность медицинских работников определена приказом № 327н.

Первичная медико-санитарная помощь несовершеннолетним оказывается врачом-педиатром, врачом общей практики (семейным врачом), фельдшером при возложении на него отдельных функций лечащего врача (приказ № 252н), а также медицинской сестрой.

Лагерь с дневным пребыванием детей организуются на базе общеобразовательных организаций, медицинское обслуживание детей осуществляется медицинскими работниками учреждения здравоохранения, имеющего лицензию на право осуществления медицинской деятельности в конкретной общеобразовательной организации (далее – лицензия), медицинские работники при этом находятся в штате учреждения здравоохранения.

При отсутствии у учреждения здравоохранения лицензии медицинская помощь несовершеннолетним оказывается в помещениях медицинской организации (приказ Министерства здравоохранения РФ от 5 ноября 2013 г. № 822н "Об утверждении порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним, в том числе в период обучения и воспитания в образовательных организациях").

В детских лагерях палаточного типа с численностью детей более 100 человек предусмотрен медицинский работник, привлекаемый для работы по трудовому договору.

В детских лагерях палаточного типа с численностью несовершеннолетних менее 100 человек несовершеннолетним при несчастных случаях, травмах, отравлениях и других состояниях и заболеваниях, угрожающих их жизни и здоровью, в организации оказывается первая помощь лицами, имеющими соответствующую подготовку и (или) навыки, с применением укладки для оказания первой помощи, требования к комплектации которой предусмотрены приложением № 4 к приказу № 327н.

Медицинские пункты оздоровительных организаций

В структуре загородных оздоровительных организаций с круглосуточным пребыванием детей, образовательных организаций (кроме малокомплектных школ) имеется медицинский пункт.

Требования к оснащению медицинского пункта и загородной оздоровительной организации с круглосуточным пребыванием детей и перечень лекарственных препаратов для медицинского применения и медицинскими изделиями, необходимыми для оказания медицинской помощи, определено приложениями № 2 и 3 приказа № 327н.

Требования к оснащению медицинского пункта лагерей с дневным пребыванием определено приложением № 3 приказа № 822н.

Посиндромная укладка медикаментов и перевязочных материалов для оказания неотложной медицинской помощи комплектуется по отдельным синдромам с описью и инструкцией по применению.

В детских лагерях палаточного типа организуются медицинский пункт и изолятор, которые размещают в отдельных помещениях или палатках в соответствии с СанПиН 2.4.4.3048-13.

Требования к оснащению медицинского пункта детских лагерей палаточного типа с численностью несовершеннолетних более 100 человек и перечень лекарственных препаратов для медицинского применения и медицинскими изделиями, необходимыми для оказания медицинской помощи, определены приложениями № 2 и 3 приказа № 327н.

В период пребывания детей в палаточном лагере медицинским работником может быть оказана только первая медицинская помощь, далее (с учетом состояния здоровья) ребенок должен быть транспортирован в лечебно-профилактическое учреждение.

Первая помощь может оказываться лицом, выделенным из числа лиц, сопровождающих детей в период отдыха и прошедших специальную подготовку по оказанию первой помощи.

Для оказания первой помощи детям используется аптечка, комплектация которой утверждена приказом Минздравсоцразвития России от 05.03.2011 № 169н "Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптечек для оказания первой помощи работникам", приказом 327н.

Функции медицинского персонала

Медицинский персонал организаций отдыха детей и их оздоровления осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, в том числе по организации питания, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей, организацию и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Прием детей

В организации отдыха детей и их оздоровления направляются несовершеннолетние, не имеющие медицинских противопоказаний для пребывания в организациях в соответствии с приказом № 327н.

Дети, нуждающиеся в соблюдении назначенного лечащим врачом режима лечения (диета, прием лекарственных препаратов для медицинского применения и специализированных продуктов лечебного питания), направляются в организации, в которых созданы условия для их пребывания, в том числе наличие врача-педиатра, условия для хранения лекарственных препаратов и специализированных продуктов лечебного питания, передаваемых в организации законными представителями несовершеннолетних.

При направлении детей в организацию отдыха детей и их оздоровления учреждением здравоохранения по месту жительства оформляется медицинская карта установленного образца, в которой указаны сведения об имею-

щихся прививках, а также заключение врача об отсутствии контактов с инфекционными больными.

Прием в организацию отдыха детей и их оздоровления детей с ограниченными возможностями здоровья осуществляется при наличии заключения врачебной комиссии об отсутствии медицинских противопоказаний к направлению таких детей в данную организацию, а также рекомендаций по ведению ребенка в условиях организации.

Прием детей в организацию отдыха детей и их оздоровления осуществляется только после осмотра медицинским работником (осмотр кожных покровов и видимых слизистых, волосистой части головы, измерение температуры тела), организации и наличии медицинской документации.

V. Требования по организации питания

Администрация организации отдыха детей и их оздоровления должна организовать рациональное, сбалансированное питание детей, отвечающее принципам безопасности. Питание может быть организовано как непосредственно персоналом организации, так и организацией общественного питания по договору на оказание услуги питания.

Организатором питания должны быть выполнены следующие условия.

1. В лагере оборудуется столовая (пищеблок).
2. Столовая (пищеблок) комплектуется кадрами в соответствии со штатным расписанием. Штат работников должен быть укомплектован лицами, имеющими специальную подготовку, владеющими навыками организации рационального питания детей.
3. Исходя из режима работы организации, устанавливается режим работы столовой. Должностные обязанности и продолжительность рабочего времени каждого работника пищеблока должны обеспечить получение детьми полноценного, рационального, безопасного питания в установленное время для каждого приема пищи. Кроме этого, должно быть обеспечено соответствующее требованиям санитарных правил санитарное состояние пищеблока.
4. Столовая (пищеблок) обеспечивается технологической документацией, в соответствии с которой производится приготовление блюд (Сборники технических нормативов, Сборники рецептур блюд, технико-технологические карты).
5. Организуется контроль за работой пищеблока (столовой).

Основные требования к устройству и оборудованию пищеблока

Пищеблоки оборудуются в соответствии со строительными нормами СП 118.13330.2012 "Общественные здания и сооружения", санитарными требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.4.3155-13, СанПиН .4.5.2409-

08ⁱ, ТР ТС 021/2011, строгое соблюдение которых необходимо при приготовлении, хранении, реализации пищи и обработке посуды.

Набор и площади помещений должны соответствовать мощности детской оздоровительной организации и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм. Количество посадочных мест в обеденном зале столовой рекомендуется рассчитывать на одновременное обслуживание всех детей (в одну смену).

Группа производственных помещений предприятий, работающих на сырье, включает: цеха — горячий, холодный, мясо-рыбный, мучной (кондитерский цех), цеха первичной и вторичной обработки овощей; моечные столовой, кухонной посуды и полуфабрикатной тары; помещение для резки хлеба; раздаточную и помещение заведующего производством.

Цехи размещают в отдельных помещениях со стороны хозяйственного двора или торцов здания с ориентацией на север, северо-восток и северо-запад. Цехи не должны быть проходными. Исключение составляют отделения, связанные непрерывным технологическим процессом.

Размещение оборудования в производственных помещениях необходимо осуществлять с учетом обеспечения прямолинейного и кратчайшего пути движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

В мясо-рыбном цехе выделяют линии обработки: мяса, птицы и рыбы.

При работе мясо-рыбных цехов на крупнокусковых полуфабрикатах операции по обвалке, зачистке и жилровке мяса отсутствуют. Обмывание мяса предусматривают в ваннах мясного отделения цеха.

Для изготовления и упаковки порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, а также изделий рубленых и из котлетной массы предусматривают отдельные участки, оснащенные холодильным, механическим и вспомогательным оборудованием (столы, ванны и стеллажи).

Технологический процесс обработки рыбы: размораживание —> очистка от чешуи —> удаление плавников, голов, внутренностей —> промывка —> фиксация —> изготовление полуфабрикатов —> укладка в функциональные емкости —> охлаждение и кратковременное хранение —> транспортирование в горячий цех.

Технологический процесс обработки овощей включает операции: мойку —> очистку —> дочистку —> нарезку —> укладку в функциональные емкости —> охлаждение и кратковременное хранение —> транспортирование в горячий цех. Белокочанную капусту моют после зачистки и удаления зеленых и подгнивших листьев.

Технологический процесс в мучном цехе осуществляют по схеме: подготовка продуктов —> замес теста —> разделка и выпечка изделий —> остывание —> укладка —> хранение —> транспортирование на линию раздачи.

Горячий и холодный цехи предназначены для приготовления горячих блюд и холодных закусок.

Технологические процессы в этих цехах выполняются в соответствии с технологией приготовления, указанной в технологических картах. Блюда в этих цехах полностью доводится до готовности и поступает на раздачу.

В горячем цехе организуют: участок для приготовления супов, который оборудуют котлами различной вместимости; участок приготовления вторых блюд, соусов и гарниров, приготовления несложных блюд (молочных каш, яичных блюд и изделий из творога), оборудованный плитами, жарочными шкафами, сковородами; участок приготовления горячих напитков, оборудованный электрокипятильниками.

В холодном цехе организуют участки приготовления холодных и сладких блюд и оборудуют их холодильными шкафами, секциями-столами с охлаждаемым шкафом, производственными столами со встроенной ванной, моечными ваннами, приводами для холодных цехов.

Основное требование к планировке рабочих мест в цехах — принцип прямоточности технологического процесса, недопущение пересечения потоков сырой продукции и готовых блюд. Должна быть обеспечена взаимосвязь между функционально зависимыми помещениями.

Моечная столовой посуды предназначена для очистки посуды от остатков пищи, сортировки, мытья посуды, приборов и подносов, а также для хранения их. Все операции по обработке посуды выполняют в определенной последовательности: очистка посуды от остатков пищи, сортировка и мытье в машине или ваннах, мытье приборов и стаканов, просушивание и стерилизация столовых приборов, хранение чистой посуды на стеллажах.

Моечную кухонной посуды оснащают моечными ваннами, стеллажами, подтоварниками. Размещение оборудования должно обеспечивать последовательное выполнение операций: прием использованной посуды, мойку, хранение на стеллажах.

Помещения пищеблока оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации.

Количество воды должно полностью обеспечивать потребности пищеблока.

Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения.

Горячая и холодная вода подводится во все производственные цеха ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей.

Для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений предусматривается установка резервных источников горячего водоснабжения.

Температура в точке разбора воды должна быть не ниже 65 градусов.

При отсутствии горячей или холодной воды пищеблок приостанавливает свою работу.

При отсутствии централизованных систем водоснабжения оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев,

каптажей.

Обустройство источников нецентрализованного водоснабжения, качество воды и обустройство зон санитарной охраны источника нецентрализованного водоснабжения (при их наличии) должно соответствовать требованиям СанПиН 2.1.4.1175-02.

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений, при их отсутствии – в систему локальных очистных сооружений.

Уровень выпуска производственных стоков должен быть выше уровня выпуска хозяйственно-фекальных стоков.

Горизонтальные отводы канализации от всех производственных помещений вне зависимости от числа санитарно-технических устройств должны иметь устройства для прочистки труб. На концевых участках канализационных горизонтальных отводов устраиваются "дыхательные" стояки для исключения засасывающего эффекта при залповых сбросах сточных вод из оборудования.

Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

Запрещена прокладка внутренних канализационных сетей в обеденных залах, производственных и складских помещениях. Канализационные стояки с производственными стоками разрешается прокладывать в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах без ревизий.

Производственные цеха, моечные, загрузочную, камеру хранения пищевых отходов оборудуют сливными трапами с уклоном пола к ним.

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений, при их отсутствии, в систему локальных очистных сооружений канализации и должно отвечать требованиям соответствующих санитарных правил (СанПиН 2.1.5.980-00 "Гигиенические требования к охране поверхностных вод").

Сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также на устройство поглощающих колодцев запрещен.

Обо всех аварийных ситуациях, ведущих к осложнениям санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте, (отключение электроэнергии, отсутствие воды, порывы на канализационной системе, выход из строя технологического и холодильного оборудования и т.п.) руководитель организации обязан в течение первых двух часов проинформировать территориальное управление Роспотребнадзора.

Для внутренней отделки помещений используются материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,8 м отделы-

ваются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.

Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки.

Отделка обеденных помещений (залов) должна быть стойкой к санитарной обработке и дезинфекции.

В цехах для приготовления холодных блюд и на участках по порционированию готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения, личные вещи персонала.

Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

Во всех организациях создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.).

Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

Не допускается наличие на пищеблоках насекомых и грызунов.

Методика, кратность, условия проведения дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных работ регламентируются гигиеническими требованиями, изложенными в СП 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности", СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий", СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-гигиенические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение".

Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся регулярно специализированными организациями в установленном порядке.

Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом учреждения.

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

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудо-

вания) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания детей.

Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

Пищеблоки детских оздоровительных учреждений обеспечиваются достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с рекомендуемым перечнем.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ СТОЛОВОЙ

Наименование помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубки мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук

Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная столовой посуды	Посудомоечная машина или трехсекционная ванна для мытья столовой посуды и столовых приборов и отдельная двухсекционная ванна для мытья чайной посуды, производственный стол, шкафы, решетки
Моечная тары	Моечная ванна

При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд.

Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку.

При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению пищевых продуктов.

Производственные столы, кухонная посуда, оборудование, инвентарь должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Производственное оборудование, кухонная посуда и инвентарь должны отвечать следующим требованиям:

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению (раздельно для сырых и готовых пищевых продуктов);

- для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без трещин и механических повреждений;

- кухонная посуда, разделочный инвентарь, тара, используемые для приготовления и хранения пищи, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;

- третьи блюда (компоты, кисели и другие) готовятся в посуде из нержавеющей стали;

- для кипячения молока используется отдельная посуда;

- количество используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу одновременно питающихся детей;

- для своевременной замены и восполнения битой посуды обеспечивается запас столовой посуды.

Моечные ванны для мытья кухонной посуды, оборудования и инвентаря обеспечиваются подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Для ополаскивания посуды (кухонной и столовой) моечные ванны оборудуются гибкими шлангами с душевой насадкой.

Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется моечной ванной или трапом с бортиком.

Во всех производственных помещениях, туалете столовой устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

Столовая и чайная посуда должна быть изготовлена из фаянса, фарфора, стекла и других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) должны быть изготовлены из нержавеющей стали и других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" – сырое мясо, "СК" – сырые куры, "СР" – сырая рыба, "СО" – сырые овощи, "ВМ" – вареное мясо, "ВР" – вареная рыба, "ВО" – вареные овощи, "Г" – гастрономия, "З" – зелень, "Х" – хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" – вареные куры, "ВО", "Г", "З",

"Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

Требования к санитарному состоянию, содержанию помещений и мытью посуды

Помещения столовой и пищеблока должны содержаться в чистоте.

Текущая уборка проводится своевременно по мере необходимости.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств: мытье полов, протирание мебели, удаление паутины, пыли, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно должно проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти и т.п. с применением моющих средств.

Не реже одного раза в месяц – между сменами, проводится генеральная уборка и дезинфекция всех помещений, оборудования и инвентаря. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

Для уборки каждой группы помещений (заготовочных цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается.

Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест – работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал.

Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

В организациях применяются разрешенные моющие и дезинфицирующие средства, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

По мере необходимости проводится косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) и его покраска.

Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.

Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие из пластика и других материалов легко моющееся, устойчивое к воздействию высокой температуры и дезинфицирующих средств.

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

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резино-

вых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду – в шкафах или на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих

средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

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

Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищаются, промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой температурой не ниже 50 °С и просушиваются.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40 – 50 град. С и насухо вытираются сухой чистой тканью.

Не допускается использование губок для мытья посуды.

В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции

моются с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стираются с применением моющих средств, просушиваются и хранятся в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Требования к персоналу

Общие минимальные требования к обслуживающему, производственному и административному персоналу предприятий общественного питания различных типов и классов всех форм собственности устанавливает национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 50935-2007 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу".

Каждый работник детского оздоровительного лагеря должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

Работники детского оздоровительного лагеря проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раз в год.

Работники пищеблока обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Для дополнительной обработки рук возможно применение кожных антисептиков.

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

Ежедневно перед началом смены медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний.

Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей к работе не допускаются.

Результаты осмотра персонала фиксируются в "Журнале здоровья".

"Журнал здоровья"

№ п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни: апрель							
			1	2	3	4	5	6	...	30
1.	Образец заполнения:	подсобный рабочий	Зд. <*>	Отстранен	б/л	В	отп.	отп.		Зд.
2.										
3.										

Примечание:

<*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<*> Условные обозначения:

Зд. - здоров;

Отстранен - отстранен от работы;

отп. - отпуск;

В - выходной;

б/л - больничный лист.

В каждой организации следует иметь аптечку для оказания первой помощи.

Для мытья рук во всех производственных цехах должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

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

Необходимо организовывать централизованную стирку специальной

санитарной одежды для персонала.

Производственные помещения пищеблока должны быть оборудованы туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, работают в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Требования к организации технологического процесса

Общий технологический процесс производства блюд состоит из отдельных процессов – приема продуктов, их хранения, кулинарной обработки сырья и изготовления полуфабрикатов, а также тепловой обработки блюд. Кроме того, имеется ряд необходимых вспомогательных операций – мойка посуды и емкостей, обработка тары, удаление пищевых отходов и т. п.

В связи с наличием множества функций в столовых должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, зонирование помещений и оборудования, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность пищи и ее реализацию.

Зонирование помещений, предполагающее взаимосвязь отдельных групп помещений должно обеспечить:

- поточность технологического процесса – от поступления продуктов до приготовления и отпуска кулинарной продукции;
- минимальную протяженность технологических и людских потоков с целью создания наиболее благоприятных условий для питающихся и работающих;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил.

Вместе с этим, зонирование помещений должно исключить:

- встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции;
- использованной и чистой посуды
- встречного движения посетителей и персонала.

В основном, столовые детских оздоровительных лагерей являются предприятиями, работающими с полным производственным циклом (на сырье).

Для работы столовых детских оздоровительных лагерей характерно сочетание следующих трех основных функций:

- приемка и хранение продуктов,
- кулинарная обработка сырья, производство полуфабрикатов, производство готовых блюд, их реализация,
- организация потребления.

Задачами организатора питания являются обеспечение:

- слаженной безопасной работы складских помещений;
- бесперебойной работы производственных цехов от получения суточного запаса продуктов до выдачи готовых блюд;
- обеспечение соблюдения санитарных норм и безопасности детей при приеме пищи, сборе грязной посуды.

Требования к приемке и хранению продуктов

В группу помещений для приема и хранения продуктов входят: охлаждаемые камеры (для хранения мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов; фруктов, зелени, напитков; молочных продуктов, жиров и гастрономии; пищевых отходов); неохлаждаемые кладовые для хранения сухих продуктов; кладовые тары, инвентаря и средств материально-технического оснащения; приемочная.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детские оздоровительные лагеря осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки.

Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

При централизованной поставке пищевой продукции и продовольственного сырья, а также питьевой воды, расфасованной в емкости (бутилированной), для подтверждения качества и безопасности пищевой продукции, продовольственного сырья и питьевой воды, в товарно-транспортной накладной указываются сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Входной контроль поступающих пищевых продуктов осуществляется ответственным лицом детского оздоровительного лагеря. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую, который хранится в течение года.

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в таре поставщика.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках с крышками.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры в потребительской таре или в лотках с крышками.

Сметана, творог хранятся в той же таре, в которой они поступили.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках).

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах или в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметаются специальными щетками, полки протираются тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в таре производителя с крышкой.

Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся в таре с крышкой и отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

ПЕРЕЧЕНЬ
ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
24. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
25. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
26. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие

гидрогенизированные жиры.

27. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
28. Газированные напитки.
29. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
30. Жевательная резинка.
31. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
32. Закусочные консервы.
33. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
34. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
35. Окрошки и холодные супы.
36. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
37. Яичница-глазунья.
38. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
39. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Приготовление блюд и кулинарных изделий

Общие технические требования к продукции общественного питания, реализуемой населению: требования к ее производству, реализации, правилам приемки, методам контроля, упаковке, маркировке, хранению и транспортированию установлены национальным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать точность технологических процессов.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания".

При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассеровка, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

При приготовлении блюд для детей не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий осуществляется персоналом организации общественного питания, имеющим гигиеническую подготовку.

Не рекомендуется привлекать персонал для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов.

Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с требованиями, технологическим процессом, установленными к рецептурам и приготовлению блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1994-98гг.) с учетом требований, предъявляемых к организации питания детей и подростков.

Производство продукции должно проводиться по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке.

Разработка новых блюд на предприятии осуществляется в соответствии с национальным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 53996-2010 "Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания" (прилагается).

Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирачных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6 град. С, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45 - 50 град. С, ополаскивают, замачивают в дезрастворе на 10 - 15 мин., ополаскивают проточной водой и просушивают.

Мясной фарш хранят не более 12 ч при температуре от +2 до +4 град. С. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.

Тушки птицы размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12 °С, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 - 4 наружных листа.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Обработка сырых яиц проводится в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) емкостей. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промываются проточной водой.

Потребительская упаковка консервированных продуктов перед вскрытием промывается проточной водой и вытирается.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживаются в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реа-

лизации $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

Молоко, поступающее в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не менее 2 и не более 3 минут.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками запекаются при температуре $250 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (мяса птицы); формованные изделия из сырого мясного (куриного) или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное вареное мясо (птица) подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$ до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре $180 - 200\text{ }^{\circ}\text{C}$, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре $220 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре $4 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре $180 - 200\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варится после закипания воды 10 мин.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) варятся в течение 5 минут с момента начала кипения.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирачная машина.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками или использовать перчатки.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру $+60 \dots +65\text{ }^{\circ}\text{C}$; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

С момента приготовления до отпуски первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

При обработке овощей и фруктов должны быть соблюдены следующие требования:

Овощи и фрукты сортируются и моются.

Фрукты и очищенные овощи моются в условиях холодного цеха (зоны)

или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

Очищенные овощи повторно промываются в проточной воде небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов.

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

При кулинарной обработке овощей соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением и закладываются только в кипящую воду.

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варятся в кожуре и охлаждаются. Вареные овощи очищаются и нарезаются в холодном цехе готовой продукции или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранятся в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С.

Кефир, ряженка, простокваша и другие кисломолочные продукты порционируются в чашки (стаканы) из пакетов или бутылок непосредственно перед их раздачей.

Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 град. С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 град. С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.

Готовность изделий из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминация из расчета 20,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводятся в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед раздачей. Витаминизированные блюда не подогреваются.

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

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации блюд, который хранится один год.

Журнал проведения витаминизации блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр.)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, который хранится один год.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинар-	Результаты органолептической оценки и степени готовности блю-	Разрешение к реализации блюда, кулинарного из-	Подписи членов бракеражной	Примечание <*>

блюда		ного из- делия	да, кулинарного изделия	делия	комис- сии	
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: <*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков и доведения до готовности.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все приготовленные блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и другие отбираются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками. Каждая проба блюда помещается в отдельную посуду и сохраняется в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- изготовление в столовой творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указан-

ных в таблице.

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:	
	7 - 10 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	63	76,5
Жиры (г)	70	85
Углеводы (г)	305	370,2
Энергетическая ценность - калорийность (ккал) <*>	2100	2550

<*> Без учета повышенных энергозатрат.

Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем детского оздоровительного лагеря, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И НАПИТКОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	с / до 10 лет	11 лет и старше	с / до 10 лет	11 лет и старше
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250 <***>	250 <***>	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280 <***>	320 <***>

Фрукты (плоды) свежие	200	200	<***> 185	<***> 185
Фрукты (плоды) сухие, в том числе ШИПОВНИК	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар <****>	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Примечание:

<*> Рекомендуется увеличивать нормы на 10 - 15% при повышенных энерготратах.

<***> Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

<****> Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

<*****> В том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и другие), выдача сахара должна быть уменьшена в

Итого за первый день:								
День 2								
завтрак:								
обед:								
полдник:								
ужин:								
Итого за второй день:								
и далее по дням								
Итого за весь период								
Среднее значение за период								
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности								

На основании утвержденного перспективного меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБЪЕМЫ

Наименование блюд	Возраст детей (годы)	
	7 - 10	11 - 17
Завтрак		
Каша, овощное блюдо	220	250
Яичное, творожное, мясное, рыбное блюдо	70	80
Сыр	15	20
Масло сливочное	10	10
Кофейный напиток, какао, чай, молоко	200	200
2 завтрак		
Молоко, кисломолочный напиток, сок	200	200
Фрукты свежие	200	200
Обед		
Салат	70	80
Первое блюдо (суп)	250	350
Блюдо из мяса	90	100
Блюдо из птицы	110	130

БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАЗ- ЛИЧ- НЫХ ВОЗ- РАСТ- НЫХ ГРУП П (Г, МГ) При- меча- ние: <*> Без учета повы- шенных энерготрат.	Блюдо из рыбы	110	130
	Гарнир	150	200
	Напиток	200	200
	Полдник		
	Кисломолочный напиток, молоко, чай	200	200
	Булочные или мучные кулинарные изделия/мучные кондитерские изделия	90/30	90/30
	Творог	100	100
	Фрукты свежие	200	250
	Ужин		
	Овощное блюдо, каша	220	250
	Блюдо из мяса	90	100
	Блюдо из птицы	110	130
	Блюдо из рыбы	110	130
	Чай	200	200
	Перед сном		
Кисломолочный напиток	200	200	

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

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

Технологическая карта

Технологическая карта № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления: _____

Завтрак должен состоять из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, напиток. Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты; допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. Второй ужин включает кисломолочный напиток (можно дополнить кондитерским изделием (печенье, вафли и другое)).

В примерном меню предусматривается ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, рыба, сыр, яйцо, соки и другие) включаются не реже 2 раз в неделю.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	

Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макаронны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					

Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	5,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

Питьевой режим

Для детей должен быть организован круглосуточно питьевой режим. Вода должна отвечать требованиям безопасности к питьевой воде.

Питьевой режим организуется в следующих формах: вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная) негазированная; кипяченая вода (кипячение в течение не менее 5 минут от момента закипания).

Кипяченую воду меняют каждые 3 часа. Перед сменой воды емкость полностью освобождается от остатков воды и тщательно ополаскивается.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, замена емкости осуществляется по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости.

При организации питьевого режима должно быть обеспечено достаточное количество чистой посуды, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами, а также отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды; контейнеры - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Организация потребления

Группа помещений для потребителей включает: вестибюль, в том числе гардероб, умывальные и туалеты; залы с раздаточными и буфетом; иные помещения, не связанные с приготовлением блюд и напитков.

Системы отопления, вентиляции и/или кондиционирования воздуха должны обеспечивать нормируемые параметры микроклимата и воздушной среды помещений детских оздоровительных лагерей.

При установке ограждений на отопительные приборы используемые материалы должны отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям безопасности.

Не допускается использование обогревателей с инфракрасным излучением в помещениях для пребывания детей.

Количество посадочных мест в обеденном зале столовой рекомендуется рассчитывать на одновременное обслуживание всех детей (в одну смену).

При строительстве и реконструкции столовой количество посадочных мест в обеденном зале принимается из расчета не менее 1,0 м² на одно место.

В здании столовой обеспечиваются условия для мытья рук детей около обеденного зала (или при входе в обеденный зал) и места для раздевания детей.

При строительстве и реконструкции столовой рядом с обеденным залом предусматриваются туалеты отдельные для мальчиков и девочек, оборудованные унитазами и раковинами для мытья рук.

Раковины для мытья рук при входе в обеденный зал устанавливаются с учетом роста-возрастных особенностей детей из расчета не менее 1 раковины на 25 посадочных мест.

Для вытирания рук допускается использование бумажных полотенец (салфеток) или электрополотенец.

Мыло и полотенца около раковин для мытья рук должны быть в наличии постоянно.

Оптимальная температура воздуха в столовой, рекреациях, вестибюле, помещениях культурно-массового назначения и для занятий +18 ... +24 °С.

Все помещения лагеря должны ежедневно неоднократно проветриваться.

Дежурство детей по столовой и территории в детском оздоровительном лагере должно быть не чаще одного раза в 7 дней.

При дежурстве в столовой дети не допускаются к приготовлению пищи, чистке вареных овощей, раздаче готовой пищи на кухне, резке хлеба, мытью посуды, разнесу горячей пищи. Не допускается вход детей непосредственно в производственные помещения столовой.

Производственный контроль

Производственный контроль планируется индивидуально для каждого лагеря с учетом видов и объемов осуществляемой деятельности и производственных мощностей, планировки, наличия оборудования (холодильного, технологического, торгово-технологического, санитарно-технического), структуры (наличие подразделений, филиалов), обеспеченности кадрами, в том числе специалистами, имеющими квалификацию, необходимую для осуществления производственного контроля и др.

При организации производственного контроля определяются необходимый объем его осуществления, структура системы производственного контроля, функциональные обязанности лиц, участвующих в осуществлении

производственного контроля, разрабатывается программа производственного контроля.

Производственный контроль в предприятиях общественного питания включает в себя:

- контроль за наличием в предприятии правил оказания услуг общественного питания, санитарных правил, инструкций по технике безопасности, должностных регламентов, организационной, нормативной, технологической документации и иных необходимых документов;
- контроль за состоянием производственной и окружающей среды, в том числе проведение лабораторных испытаний и исследований;
- контроль за соответствием стандартам и техническим условиям, требованиям нормативных документов выпускаемой продукции, работ и услуг, в том числе проведение лабораторных испытаний и исследований;
- контроль за профессиональной компетентностью и аттестацией должностных лиц и работников предприятия в соответствии с индивидуальными должностными регламентами;
- контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, продовольственного сырья, продукции общественного питания, в том числе проведение лабораторных испытаний и исследований;

Производственный контроль должен проводиться систематически и комплексно.

В зависимости от используемых методов контроля различают визуальный и лабораторно-инструментальный контроль.

Визуальный контроль осуществляется в форме проверок с целью определения соблюдения требований санитарных правил, относящихся к обеспечению санитарно-противоэпидемического режима на объекте, в том числе режима уборки и санитарной обработки объектов производственного окружения (помещения, оборудование, инвентарь), санитарно-технологических требований, правил личной гигиены, сроков и условий хранения продуктов и т.п.

Лабораторно-инструментальный контроль осуществляется с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований и измерений для объективной характеристики физических, химических и микробиологических факторов, способных оказать неблагоприятное воздействие на здоровье человека.

Входной контроль поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов

Входной контроль включает в себя следующее:

- контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность);
- контроль соответствия видов, наименований и количества поступившей продукции (товара) видам, наименованиям и количеству, указанным в

маркировке на упаковке (транспортной таре) и в товарно-сопроводительной документации;

- контроль идентификации партии поступившей продукции к партии, указанной в товарно-сопроводительной документации, документах подтверждающих качество;

- контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов;

- визуальный контроль за отсутствием признаков недоброкачества поступившей продукции.

Входной контроль осуществляется при приеме каждой партии товара.

При нарушении вышеперечисленных требований, товар не подлежит приемке и возвращается поставщику.

Лабораторные исследования при проведении входного контроля продовольственного сырья, пищевых продуктов, материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, на предприятиях общественного питания в рамках производственного контроля не проводятся.

Производственный контроль на этапах технологического процесса

Производственный контроль на этапах технологического процесса включает в себя следующее:

- контроль за наличием на производстве необходимой организационной, нормативной, технологической документации (инструкции о процедурах уборки, дезинфекции и дератизации, а также гигиене персонала; техническом обслуживании и мойке оборудования и инвентаря; технико-технологические и технологические карты и др.);

- контроль за компетентностью работников производства в вопросах организации производственной деятельности, гигиенической подготовки в соответствии с индивидуальными должностными регламентами;

- контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации, в том числе за соблюдением точности технологического процесса;

- контроль за соответствием используемых технологий и рецептур требованиям нормативной документации;

- лабораторные исследования и испытания факторов производственной среды, готовой продукции, полуфабрикатов и соблюдения правил личной гигиены.

Производственный контроль за соответствием используемых технологий и рецептур требованиям нормативной документации на предприятиях общественного питания должен осуществляться постоянно.

Соблюдение точности технологического процесса предусматривает контроль за соответствием фактически существующей последовательности технологических этапов производства и согласованной в нормативных документах. Контроль за соблюдением точности технологического процесса проводится постоянно.

Лабораторный контроль осуществляется путем измерения уровней шума, вибрации, микроклимата, освещенности, воздуха рабочих зон; взятия смывов с предметов окружающей среды, оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала; отбора образцов проб полуфабрикатов и готовой продукции на лабораторные исследования по физико-химическим и микробиологическим показателям.

Объем и периодичность лабораторного контроля определяются организацией с учетом исходной информации о производстве, видах выпускаемой продукции, используемой нормативно-технологической документации и действующих санитарных требованиях.

Контроль качества готовой продукции

Контроль качества и безопасности продукции включает:

- ежедневный контроль органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) на соответствие требованиям нормативно-технологической документации;
- периодические лабораторные исследования по физико-химическим и микробиологическим показателям.

Органолептический контроль (бракераж готовых блюд) проводится бракеражной комиссией перед каждым приемом пищи. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, который хранится один год.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно - эпидемиологической характеристики производства, видах выпускаемой продукции, используемой нормативно-технологической документации и действующих санитарных требованиях. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Отбор проб на лабораторное исследование должен осуществлять ответственный исполнитель, на которого возложены эти обязанности приказом руководителя учреждения.

Для правильной организации этой работы лагерь должно иметь ГОСТы на методы отбора проб.

Во избежание ошибок при отборе проб, которые могут отразиться на результатах исследований, ответственный исполнитель должен пройти инструктаж в лаборатории, которая будет производить исследования. Для доставки проб в лабораторию для микробиологических исследований предприятие должно приобрести термосумку с хладоэлементами и спиртовым термометром, для физико - химических исследований необходимо иметь закрытые емкости (корзины, контейнера).

Приведенные ниже ориентировочные нормативы разработки **регламента производственного контроля** являются минимальными и могут кор-

ректироваться для каждого предприятия в зависимости от стабильности его работы, специфики производства и качества выпускаемой продукции.

Ориентировочный перечень и кратность исследований

Объект исследования	Исследуемые показатели	Кратность контроля	Исполнитель
1	2	3	4
Сырье	Оценка качества и безопасности осуществляется по качественным удостоверениям и сертификатам	Каждая поступающая партия	Технолог, зав. производством
Готовая кулинарная продукция (салаты собственного производства, мясные и рыбные вторые блюда, мучные изделия, напитки собственного производства и другая кулинарная продукция)	Физико-химические показатели Микробиологические показатели	1 раз в квартал 1 раз в квартал	Аккредитованная лаборатория по договору
Смывы	БГКП, стафилококк, сальмонеллы	1 раз в квартал	Аккредитованная лаборатория по договору
Вода питьевая	Микробиологические показатели, Санитарно-химические показатели (органолептические, водородный показатель, окисляемость, железо, марганец)	1 раз в 6 месяцев 1 раз в год	
Условия труда	Микроклимат, шум, вибрация, освещенность	1 раз в год	

Кроме лабораторных исследований, производственный контроль за реализацией готовой продукции включает следующее:

- контроль условий реализации пищевых продуктов - соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима;
- контроль за использованием соответствующего инвентаря (щипцы, лопатки, ложки, ножи, совки и т.д.);
- контроль за использованием соответствующей кухонной посуды, маркировка столов, инвентаря и разделочных досок и т.д.;
- контроль сроков реализации продукции;
- контроль соблюдения правил подачи блюд – использование соответствующей столовой посуды, соблюдение температурного режима подачи блюд, оформление блюд и т.д.

Производственный контроль при хранении пищевой продукции

Производственный контроль на этапе хранения пищевой продукции осуществляется ежедневно при каждой проверке и включает следующее:

- контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим, влажность в складских помещениях, холодильных камерах);
- наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);
- оценка загруженности складских помещений, соответствие объема имеющегося оборудования количеству принимаемых продуктов;
- контроль за соблюдением правила товарного соседства;
- контроль за наличием товаросопроводительной документации;
- контроль за наличием маркировки на товаре;
- контроль за своевременным использованием товара (соблюдение сроков хранения, реализации, годности).

Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования

Контроль за соответствующим текущим санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования проводится постоянно.

При оценке санитарно-технического состояния предприятия обязательно учитывают наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

Задача ответственного лица состоит в:

- контроле за обеспечением персонала санитарно-техническим уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в предприятиях общественного питания;
- контроле за соблюдением условий хранения и использования санитарно-технического уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;
- контроле за поддержанием соответствующего текущего санитарного состояния производственных, складских, подсобных помещений, оборудования, инвентаря, соблюдением режимов мытья и дезинфекции;
- контроле за своевременным проведением ежедневных влажных уборок и дезинфекции;
- контроле за своевременным проведением генеральных уборок и дезинфекции предприятия;
- контроль за своевременным (при необходимости) проведением дезинсекции и дератизации предприятий.

Для объективной оценки санитарного содержания объекта и эффективности дезинфекции проводятся лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды.

Контроль личной гигиены и обучения персонала

Производственный контроль за соблюдением правил личной гигиены и обучением персонала включает следующее:

- контроль за наличием личных медицинских книжек у персонала;
- контроль за своевременным прохождением предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских обследований персонала;
- контроль за своевременным проведением профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения и аттестации персонала;
- контроль за наличием достаточного числа комплектов специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук;
- контроль за наличием в предприятии аптечки с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи;
- контроль за соблюдением персоналом правил личной гигиены;
- контроль за своевременным проведением осмотров открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний и наличия у работников острых респираторных заболеваний.

Производственный контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала осуществляется ежедневно.

Контроль состояния производственной и окружающей среды

Контроль состояния производственной и окружающей среды включает в себя:

- контроль микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей;
- контроль за воздушно-тепловым балансом помещений;
- контроль за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений;
- контроль за освещенностью производственных помещений и рабочих зон;
- контроль за уровнем шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях, помещениях для посетителей.

Мероприятия по охране окружающей среды разрабатывает администрация предприятия на основе инвентаризации производственных процессов и оборудования, являющихся источниками выделения вредных веществ.

Поддержание соответствующего требованиям нормативной документации состояния зданий, сооружений, помещений, систем водоснабжения, канализации, вентиляции, освещения, оборудования; соблюдение технологического цикла и т.д., обеспечит должное состояние окружающей среды.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица, индивидуальные предприниматели в соответствии с действующим законодательством.

VI. Соблюдение требований трудового законодательства

1. Трудоустройство работников в детские оздоровительные лагеря

Большинство летних оздоровительных детских центров на сегодня являются самостоятельными юридическими лицами - образовательными учреждениями дополнительного образования, действующими или весь год, или только в летний период вследствие особенностей материальной базы.

В загородные детские лагеря, как правило на летний период, нанимаются дополнительные работники.

При приеме на работу в детский оздоровительный лагерь от работника в обязательном порядке требуются следующие документы:

1. Медицинская книжка.
2. Трудовая книжка.
3. Справки из наркологического и психоневрологического диспансеров, включая отметки в личной медицинской книжки (оформляются по месту регистрации).
4. СПРАВКА ОБ ОТСУТСТВИИ СУДИМОСТИ
5. Копия паспорта гражданина Российской Федерации (предоставляются копии только тех страниц, где имеются записи).
6. Копия документа об образовании или оригинал справки с местf учебы.
7. Копии СНИЛС и ИНН.
8. Копия военного билета или приписного свидетельства (данные документы необходимы при приеме на работу лицам мужского пола).
9. Заявление о приеме на работу.

Трудовые отношения возникают между работником и работодателем на основании трудового договора, заключение которого является обязательным условием при приеме на работу (статья 16 ТК РФ).

Трудовой договор представляет собой соглашение между работодателем и работником, в соответствии с которым работодатель обязуется предоставить работнику работу по обусловленной трудовой функции, обеспечить условия труда, предусмотренные трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права, коллективным договором, соглашениями, локальными нормативными актами и данным соглашением, своевременно и в полном размере выплачивать работнику заработную плату, а работник обязуется лично выполнять определенную этим соглашением трудовую функцию, соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, действующие у данного работодателя.

Статья 58 Трудового кодекса РФ предусматривает два вида трудовых договоров:

- на неопределенный срок,
- на определенный срок не более пяти лет (срочный трудовой договор).

В случае заключения срочного трудового договора в нем указываются срок его действия и обстоятельство (причина), послужившие основанием для заключения срочного трудового договора.

В соответствие со ст. 59 ТК РФ срочный трудовой договор может заключаться по инициативе работодателя либо работника, в том числе в следующих случаях:

- на время выполнения временных (до двух месяцев) работ, а также сезонных работ;
- с лицами, поступающими на работу в организации, созданные на заведомо определенный период времени или для выполнения заведомо определенной работы;
- с лицами, работающими в данной организации по совместительству;

Работодатель разрабатывает трудовой договор самостоятельно, обязательно включая в него условия, перечень которых установлен статьей 57 ТК РФ.

За уклонение от оформления, ненадлежащее оформление трудового договора либо заключение гражданско-правового договора, фактически регулирующего трудовые отношения, работодатель может быть привлечен к административной ответственности (ч. 4 ст. 5.27 КоАП РФ).

Заработная плата выплачивается не реже чем каждые полмесяца в день, установленный правилами внутреннего трудового распорядка, коллективным договором, трудовым договором. При совпадении дня выплаты с выходным или нерабочим праздничным днем выплата заработной платы производится накануне этого дня (ст. 136 ТК РФ).

Месячная заработная плата работника, полностью отработавшего за этот период норму рабочего времени и выполнившего нормы труда, не может быть ниже минимального размера оплаты труда (ст. 133 ТК РФ).

За нарушение прав и законных интересов в сфере оплаты труда работников также установлена ответственность, предусмотренная ч. 6 ст. 5.27 КоАП РФ.

2. Трудоустройство несовершеннолетних работников в детские оздоровительные лагеря

Необходимо отметить, что в последние годы наметилась устойчивая тенденция увеличения числа несовершеннолетних граждан, желающих трудоустроиться на летний период и в свободное от учебы время.

В связи с этим, принимая на работу несовершеннолетнего работника, работодатель должен иметь в виду, что их особый трудовой статус закреплен в трудовом законодательстве в виде специальных прав, обязанностей и гарантий, которые работодатель обязан соблюдать (ст. 272 Трудового кодекса РФ).

По общему правилу трудовой договор можно заключать с подростком по достижении им 16 лет. Однако трудовое законодательство предусматривает возможность заключения трудового договора с физическим лицом и в более раннем возрасте:

- с 15 лет - в случаях получения основного общего образования либо продолжения освоения основной общеобразовательной программы общего

образования по иной, чем очная, форме обучения, либо оставления общеобразовательного учреждения;

- с 14 лет - с согласия одного из родителей (попечителя) и органа опеки и попечительства для выполнения в свободное от учебы время легкого труда, не причиняющего вреда его здоровью и не нарушающего процесс обучения.

Подростков нельзя принимать на работу:

- с вредными и (или) опасными условиями труда согласно Перечню таких работ. Кроме того, их работа должна исключать повышенные нервно-психические нагрузки;

- которая может причинить вред их здоровью и нравственному развитию (в частности, работа по производству, перевозке и торговле спиртными напитками и табачными изделиями);

- связанную с переноской и передвижением тяжестей, превышающих установленные для подростков пределы утверждены Постановлением Правительства РФ от 25.02.2000 № 163 и Постановлением Министерства труда и социального развития РФ от 07.04.1999 № 7.

- в ночное время (с 22.00 до 06.00) и на работу вахтовым методом (кроме творческих работников СМИ, организаций кинематографии, теле- и видеосъемочных коллективов, театров, театральных и концертных организаций, цирков и иных лиц согласно Перечню профессий и должностей творческих работников;

- по совместительству, если подросток уже где-то трудится.

Лица в возрасте до 18 лет принимаются на работу только после предварительного обязательного медицинского осмотра (обследования) и в дальнейшем, до достижения совершеннолетия, ежегодно подлежат обязательному медицинскому осмотру (обследованию). Медицинские осмотры (обследования) осуществляются за счет средств работодателя.

Следовательно, работодатель не вправе привлекать к работе подростка, если в результате предварительного медицинского осмотра в заключение врача есть противопоказания к ее выполнению. При этом законодательство не запрещает работодателю исполнить свою обязанность по организации предварительного медицинского осмотра работника как до, так и после заключения трудового договора.

Перечень документов, которые предъявляет несовершеннолетний при заключении трудового договора, установлен в статье 65 Трудового кодекса РФ, он такой же, как и для совершеннолетних работников. Особо стоит отметить запрет указанный в статье 70 Трудового кодекса РФ, на установление подросткам испытания при приеме на работу, а также на направление в служебные командировки, привлечение к сверхурочной работе, работе в ночное время, в выходные и нерабочие праздничные дни данные ограничения регламентированы в статье 268 Трудового кодекса РФ.

Для несовершеннолетних статьей 92 Трудового кодекса РФ устанавливается сокращенная продолжительность рабочего времени:

- для работников в возрасте до 16 лет - не более 24 часов в неделю;

- для работников в возрасте от 16 до 18 лет - не более 35 часов в неделю

При этом продолжительность ежедневной работы не может превышать для работников в возрасте от 15 до 16 лет пять часов, в возрасте от 16 до 18 лет - семь часов. Нормы выработки для подростков устанавливаются исходя из общих норм выработки пропорционально установленной для этих работников сокращенной продолжительности рабочего времени.

При повременной оплате труда заработная плата работникам в возрасте до 18 лет выплачивается с учетом сокращенной продолжительности работы. Работодатель может за счет собственных средств производить им доплаты до уровня оплаты труда работников соответствующих категорий при полной продолжительности ежедневной работы. При этом месячная заработная плата несовершеннолетнего работника, отработавшего за этот период свою норму рабочего времени и выполнившего свои нормы труда, не может быть ниже минимального размера оплаты труда, установленного статьей 133 Трудового кодекса РФ.

Важная гарантия зафиксирована в ст. 242 Трудового кодекса РФ: работники в возрасте до 18 лет несут полную материальную ответственность лишь за умышленное причинение ущерба, ущерб, причиненный в состоянии алкогольного, наркотического или иного токсического опьянения, а также в результате совершения преступления или административного проступка. Таким образом, заключать письменные договоры о полной материальной ответственности с несовершеннолетними работниками неправомерно, даже если их профессии или работы предусмотрены в Перечне работ и категорий работников, с которыми могут заключаться указанные договоры, утвержденном Постановлением Правительства РФ от 31.12.2002 N 85.

Расторгнуть трудовой договор с несовершеннолетним работником по инициативе работодателя (за исключением случая ликвидации организации или прекращения деятельности индивидуальным предпринимателем) можно только с согласия соответствующей государственной инспекции труда и комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав данная гарантия установлена в статье 269 Трудового кодекса РФ.

3. Требования охраны труда

Организация работы по охране труда и обеспечению безопасности образовательного процесса в учреждении строится в соответствии с:

- системой действующих стандартов в области безопасности труда;
- Законом РФ "Об образовании";
- Трудовым кодексом РФ;
- приказами министерства образования и науки РФ;
- приказами министерства образования Хабаровского края;
- Уставом образовательного учреждения или Положением о лагере;
- положением об организации работы по охране труда и обеспечению безопасности образовательного процесса;
- положением о системе управления охраной труда;

- правилами внутреннего трудового распорядка с личными подписями работников.

В соответствии с требованиями ст. 212 ТК РФ обязанности по обеспечению безопасных условий и охраны труда возлагаются на работодателя. Работодатель обязан обеспечить:

- безопасность работников при эксплуатации зданий, сооружений, оборудования, осуществлении технологических процессов, а также применяемых в производстве инструментов, сырья и материалов;

- создание и функционирование системы управления охраной труда;

- применение прошедших обязательную сертификацию или декларирование соответствия в установленном законодательством Российской Федерации о техническом регулировании порядке средств индивидуальной и коллективной защиты работников;

- соответствующие требованиям охраны труда условия труда на каждом рабочем месте;

- режим труда и отдыха работников в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права;

- приобретение и выдачу за счет собственных средств специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, смывающих и обезвреживающих средств, прошедших обязательную сертификацию или декларирование соответствия в установленном законодательством Российской Федерации о техническом регулировании порядке, в соответствии с установленными нормами работникам, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением;

- обучение безопасным методам и приемам выполнения работ и оказанию первой помощи пострадавшим на производстве, проведение инструктажа по охране труда, стажировки на рабочем месте и проверки знания требований охраны труда;

- недопущение к работе лиц, не прошедших в установленном порядке обучение и инструктаж по охране труда, стажировку и проверку знаний требований охраны труда;

- организацию контроля за состоянием условий труда на рабочих местах, а также за правильностью применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты;

- проведение специальной оценки условий труда в соответствии с законодательством о специальной оценке условий труда;

- в случаях, предусмотренных трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права, организовывать проведение за счет собственных средств обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических (в течение трудовой деятельности) медицинских осмотров, других обязательных медицинских осмотров, обязательных психиатрических освидетельствований работ-

ников, внеочередных медицинских осмотров, обязательных психиатрических освидетельствований работников по их просьбам в соответствии с медицинскими рекомендациями с сохранением за ними места работы (должности) и среднего заработка на время прохождения указанных медицинских осмотров, обязательных психиатрических освидетельствований;

- недопущение работников к исполнению ими трудовых обязанностей без прохождения обязательных медицинских осмотров, обязательных психиатрических освидетельствований, а также в случае медицинских противопоказаний;

- информирование работников об условиях и охране труда на рабочих местах, о риске повреждения здоровья, предоставляемых им гарантиях, полагающихся им компенсациях и средствах индивидуальной защиты;

- предоставление федеральным органам исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере труда, федеральному органу исполнительной власти, уполномоченному на осуществление федерального государственного надзора за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права, другим федеральным органам исполнительной власти, осуществляющим государственный контроль (надзор) в установленной сфере деятельности, органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области охраны труда, органам профсоюзного контроля за соблюдением трудового законодательства и иных актов, содержащих нормы трудового права, информации и документов, необходимых для осуществления ими своих полномочий;

- принятие мер по предотвращению аварийных ситуаций, сохранению жизни и здоровья работников при возникновении таких ситуаций, в том числе по оказанию пострадавшим первой помощи;

- расследование и учет в установленном настоящим Кодексом, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации порядке несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний;

- санитарно-бытовое обслуживание и медицинское обеспечение работников в соответствии с требованиями охраны труда, а также доставку работников, заболевших на рабочем месте, в медицинскую организацию в случае необходимости оказания им неотложной медицинской помощи;

- беспрепятственный допуск должностных лиц федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление федерального государственного надзора за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права, других федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих государственный контроль (надзор) в установленной сфере деятельности, органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области охраны труда, органов Фонда социального страхования Российской Федерации, а также представителей органов общественного контроля в целях прове-

дения проверок условий и охраны труда и расследования несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний;

- выполнение предписаний должностных лиц федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление федерального государственного надзора за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права, других федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих государственный контроль (надзор) в установленной сфере деятельности, и рассмотрение представлений органов общественного контроля в установленные настоящим Кодексом, иными федеральными законами сроки;

- обязательное социальное страхование работников от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний;

- ознакомление работников с требованиями охраны труда;

- разработку и утверждение правил и инструкций по охране труда для работников с учетом мнения выборного органа первичной профсоюзной организации или иного уполномоченного работниками органа в порядке, установленном статьей 372 настоящего Кодекса для принятия локальных нормативных актов;

- наличие комплекта нормативных правовых актов, содержащих требования охраны труда в соответствии со спецификой своей деятельности.

С целью соблюдения требований необходимо наличие в летнем оздоровительном лагере лицензии на разрешенный вид деятельности, Устава (или Положения о лагере), а также наличие утвержденного Положения о системе управления охраной труда, на основании которого организуется работа по охране труда. При отсутствии в штатном расписании ставки освобожденного специалиста по охране труда (вводится при наличии 50 и более работников в организации – ст. 217 ТК РФ), в целях улучшения координации работы по охране труда приказом руководителя лагеря ответственность за данное направление возлагается на одного из сотрудников.

Также приказом руководителя распределяются функциональные обязанности по охране труда между всеми работниками оздоровительного лагеря; разрабатываются и утверждаются должностные обязанности по охране труда на каждого работника, ознакомление с которыми удостоверяется их личными подписями.

Во исполнение ст. 218 ТК РФ, с целью организации совместных действий руководителя и работников по обеспечению требований охраны труда, предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний в учреждении приказом директора на паритетной основе создается совместная комиссия (комитет) по охране труда. Разрабатывается и утверждается руководителем положение о комиссии по охране труда, составляется план работы комиссии на календарный год.

Наличие в оздоровительной организации персонала, знающего и выполняющего требования охраны труда – одно из условий безопасности образовательного процесса, снижения детского и производственного травматизма.

В соответствии с требованиями ст. 213 ТК РФ работники, занятые на работах с вредными и (или) опасными условиями труда (в том числе на подземных работах), а также на работах, связанных с движением транспорта, проходят обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические (для лиц в возрасте до 21 года – ежегодные) медицинские осмотры для определения пригодности этих работников для выполнения поручаемой работы и предупреждения профессиональных заболеваний. В соответствии с медицинскими рекомендациями указанные работники проходят внеочередные медицинские осмотры.

Работники организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли, водопроводных сооружений, медицинских организаций и детских учреждений, а также некоторых других работодателей проходят указанные медицинские осмотры в целях охраны здоровья населения, предупреждения возникновения и распространения заболеваний.

Кроме того, медицинские осмотры регулируются приказом Министерства Здравоохранения и соцразвития РФ от 12.04.2011 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». В приложении к указанному приказу есть перечень должностей и работ, которым необходимы регулярные медицинские осмотры (обследования).

В соответствии с требованиями ст. 215 ТК РФ проекты строительства и реконструкции производственных объектов, машин, механизмов и другого производственного оборудования, технологических процессов должны соответствовать государственным нормативным требованиям охраны труда. Машин, механизмы и другое производственное оборудование, транспортные средства, технологические процессы, материалы и химические вещества, средства индивидуальной и коллективной защиты работников, в том числе иностранного производства, должны соответствовать государственным нормативным требованиям охраны труда и иметь декларацию о соответствии и (или) сертификат соответствия.

В соответствии с требованиями ст. 221 ТК РФ на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением, работникам бесплатно выдаются прошедшие обязательную сертификацию или декларирование соответствия специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты, а также смывающие и (или) обезвреживающие средства в соответствии с типовыми нормами, которые устанавливаются в порядке, определенном Межотраслевыми правилами обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами инди-

видуальной защиты, утвержденными приказом Минздравсоцразвития России от 01.06.2009 № 290н.

Работодатель за счет своих средств обязан в соответствии с установленными нормами обеспечивать своевременную выдачу специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, а также их хранение, стирку, сушку, ремонт и замену.

В соответствии с требованиями ст. 223 ТК РФ санитарно-бытовое обслуживание и медицинское обеспечение работников в соответствии с требованиями охраны труда возлагается на работодателя. В этих целях работодателем по установленным нормам оборудуются санитарно-бытовые помещения, помещения для приема пищи, помещения для оказания медицинской помощи, комнаты для отдыха в рабочее время и психологической разгрузки; организуются посты для оказания первой помощи, укомплектованные аптечками для оказания первой помощи; устанавливаются аппараты (устройства) для обеспечения работников горячих цехов и участков газированной соленой водой и другое.

В соответствии с требованиями ст. 225 ТК РФ Все работники, в том числе руководители организаций, а также работодатели - индивидуальные предприниматели, обязаны проходить обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда в порядке, установленном Постановлением Минтруда РФ и Минобразования РФ от 13 января 2003 г. № 1/29 "Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций"

В соответствии с порядком обучения и проверки знаний требований охраны труда работников организаций, утвержденным постановлением Минтруда и Минобразования РФ от 13.01.2003 № 1/29, во исполнение ст. 225 ТК РФ руководитель учреждения, специалист по охране труда (или приказом назначенное ответственное лицо), заместители руководителя и члены комиссии по охране труда должны пройти курсовую подготовку по охране труда с получением удостоверений установленной формы (периодичность обучения 1 раз в три года).

Ответственность за организацию и своевременность обучения по охране труда и проверку знаний требований охраны труда работников организации несет работодатель в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

На основании приказа директора создается внутренняя комиссия для проведения проверки знаний требований охраны труда в составе не менее трех человек (председатель, заместитель председателя, секретарь и члены комиссии), прошедших обучение по охране труда и проверку знаний требований охраны труда в установленном порядке. Разрабатывается пакет документов по данному направлению:

- программа обучения;
- тематический план учебных занятий;
- перечень контрольных вопросов для проверки знаний;

- экзаменационные билеты для проверки знаний.

Результаты проверки знаний требований охраны труда работников оформляются протоколом. Работнику, успешно прошедшему проверку знаний требований охраны труда, выдается удостоверение за подписью председателя комиссии, которое регистрируется в журнале учета выдачи удостоверений о проверке знаний требований охраны труда. Работник, не прошедший проверки знаний требований охраны труда при обучении, обязан после этого пройти повторную проверку знаний в срок не позднее одного месяца.

В организации в соответствии с ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Организация обучения безопасности труда. Общие положения должно быть организовано проведение инструктажей с фиксированием их в журналах установленной формы:

-вводного (при приеме на работу);

-инструктажа на рабочем месте (проводится не реже одного раза в шесть месяцев);

-инструктажа с обучающимися и воспитанниками при организации общественно-полезного, производительного труда и проведении выездных мероприятий.

Вводный инструктаж проводит специалист по охране труда, либо лицо, назначенное приказом руководителя, с обязательным оформлением инструктажа в журнале вводного инструктажа по охране труда установленной формы.

Инструктаж на рабочем месте проводит непосредственный руководитель работ (руководитель структурного подразделения) и также фиксирует его в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте.

Инструктажи проводятся на основании разработанных программ вводного инструктажа и первичного инструктажа на рабочем месте, а также в соответствии с инструкциями по охране труда, которые разрабатываются в учреждении на каждую профессию и каждый вид работ.

Разработка инструкций в организации осуществляется в соответствии с требованиями Методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда, утвержденных постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 17.12.2002 № 80, межотраслевых и отраслевых нормативных актов охраны труда.

Приказом руководителя организации инструкции вводятся в действие, утверждается перечень инструкций по охране труда, инструкции заносятся в журнал учета инструкций по охране труда и выдаются в структурные подразделения с записью в журнале учета выдачи инструкций по охране труда работникам учреждения.

Проверку и пересмотр инструкций по охране труда для работников организует работодатель. Пересмотр инструкций должен производиться не реже одного раза в 5 лет.

С целью предупреждения травматизма и несчастных случаев с детьми и работниками детского оздоровительного лагеря необходима организация проведения инструктажей по соблюдению распорядка дня, установленных правил санитарной гигиены, техники безопасности, порядка эвакуации обучающихся во время чрезвычайных ситуаций.

Помещения повышенной опасности оснащаются медицинскими аптечками.

В связи с вступлением в силу Федеральных законов от 28.12.2013 № 426-ФЗ "О специальной оценке условий труда", от 28.12.2013 № 421-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации" с 1 января 2014 года на смену аттестации рабочих мест пришло понятие "Специальная оценка условий труда".

Проведение специальной оценки условий труда способствует выявлению вредных производственных факторов на рабочих местах, тем самым снижается риск возникновения профессиональных заболеваний работников, предотвращается вероятность производственного травматизма.

Если несчастный случай произошел, то необходимо оформить всю необходимую документацию. Несчастный случай на производстве оформляется в соответствии с требованиями ст. 229 ТК РФ, а также постановлением министерства труда и социального развития РФ от 24.10.2002 № 73.

Одним из важных направлений деятельности руководства оздоровительной организации является работа по содержанию зданий и сооружений, технологического оборудования, благоустройство принадлежащей образовательному учреждению территории. Данная работа организуется в соответствии со ст. 212 ТК РФ; п.2.3, п.2.11, п.2.20 Постановления Госстроя № 279 от 29.12.1973 "О проведении планово-предупредительного ремонта производственных зданий и сооружений".

На основании требований данных документов руководителю организации необходимо обеспечить наличие в учреждении в полном объеме документов, подтверждающих безопасную эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования:

- возложить приказом ответственность по контролю за техническим состоянием зданий и сооружений;
- создать комиссию по плановому осмотру зданий и сооружений;
- результаты периодических осмотров зданий, сооружений оформлять актами и фиксировать в журнале по технической эксплуатации зданий и сооружений.

Таким образом, при соблюдении выполнения всех вышеперечисленных параметров можно надеяться на безопасное пребывание и детей, и сотрудников в оздоровительной организации.

4. Требования безопасности к содержанию автотранспорта.

Техническая оснащенность транспортных средств, техническое обслуживание, ремонт, а также организация перевозок грузов и пассажиров долж-

но осуществляться в соответствии с требованиями Межотраслевых правил по охране труда на автомобильном транспорте

На территории организации должны быть обозначены проезды для транспортных средств и пешеходные дорожки и установлены дорожные знаки в соответствии с действующими правилами. Для прохода людей на территорию лагеря должна быть устроена проходная или калитка в непосредственной близости от ворот. Запрещается проходить через ворота

Для движения транспорта и персонала по территории составляется схематический план с указанием разрешенных и запрещенных направлений движения, поворотов, выездов, съездов и т.д., который вывешивается у ворот вместе с надписью: «Берегись автомобиля» и освещается в темное время суток.

При въезде на территорию лагеря вывешивается знак, ограничивающий скорость движения автотранспорта. Скорость движения по территории лагеря не должна превышать 5 км/ч.

Водители должны проходить предрейсовые и послерейсовые медосмотры.

5. Требования безопасности на пищеблоке

5.1. Требования, предъявляемые к работникам пищеблока

Работники пищеблока должны иметь личные медицинские книжки установленного образца.

Работникам пищеблока запрещается привлекать к работе в пищеблоке детей.

Все работники пищеблока обеспечиваются индивидуальными шкафами для хранения личной и рабочей одежды, расположенными в комнате для персонала. Перед началом работы работники пищеблока должны переодеться в спецодежду и спецобувь. Запрещается уходить из пищеблока в спецодежде и спецобуви.

Не допускается работа в пищеблоке в домашней одежде, обуви.

Работники пищеблока должны содержать рабочее место в чистоте.

В конце рабочей смены производится уборка помещений пищеблока и обеденного зала.

5.2. Требования к производственным помещениям пищеблока.

Полы помещений должны располагаться, как правило, на одном уровне, быть ровными, без выбоин, не скользкими и теплыми.

5.3. Требования к технологическим процессам.

На все оборудование, агрегаты, механизмы, механизированный инструмент, контрольно-измерительные приборы должна быть техническая документация (паспорт, руководство по эксплуатации).

Для снижения физической нагрузки необходимо:

а) не допускать подъем, переноску и перемещение женщинами тяжестей, масса которых превышает установленные предельные нормы (подъем и перемещение тяжестей при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) – 10 кг; подъем и перемещение тяжестей постоянно в течение рабочей смены – 7 кг);

б) использовать специальные тележки с подъемным устройством для снятия с плиты и перевозки котлов с горячей пищей.

5.4. Требования к производственному оборудованию.

Вращающиеся валки должны быть закрыты кожухом, а движущиеся органы – ограждены.

Загрузочные части электромеханического оборудования должны иметь защитные экраны; расстояние от отверстий до рабочих органов не должны превышать допустимых значений.

Защитные ограждения должны легко сниматься (подниматься) для санитарной обработки оборудования или его частей и иметь электроблокировку, исключающую возможность включения машины со снятыми ограждениями.

Съемные, откидные и раздвижные ограждения рабочих органов, а также открывающиеся дверцы, щитки, крышки в этих ограждениях или корпусах оборудования должны иметь устройств, исключающие их случайное снятие или открывание, или иметь устройства, блокировки, обеспечивающие прекращение рабочего процесса при съеме или открывании ограждений, дверок.

Производственное оборудование необходимо оснащать аппаратом аварийного отключения "стоп". Кнопка аварийного отключения должна быть красного цвета, увеличенного размера по сравнению с другими кнопками.

Все электрооборудование должно иметь надежное защитное заземление или зануление в соответствии с требованиями. Механическое оборудование с электроприводом, тепловое оборудование на электрообогреве, холодильное оборудование, ограждающие кожухи пускорегулирующей аппаратуры и т.д. должны быть заземлены. Сопротивление изоляции электросети в помещениях без повышенной электроопасности следует измерять не реже 1 раза в 12 месяцев, в особо опасных помещениях (или с повышенной опасностью) – не реже 1 раза в 6 месяцев. Кроме того, проводятся испытания защитного заземления (зануления) не реже 1 раза в 12 месяцев. В помещениях с повышенной электроопасностью электропровода должны заключаться в трубы.

Для проталкивания продуктов внутрь бункера или рабочей камеры электромеханического оборудования должны применяться специальные приспособления (толкачи, пестики, лопатки).

Конструкция загрузочного отверстия должна исключать возможность попадания рук работника к шнеку мясорубки. Над горловиной мясорубки с диаметром загрузочного отверстия свыше 45 мм должно быть установлено предохранительное кольцо. Запрещается работать на мясорубке со снятой загрузочной чашей.

Работать на тестомесительной машине без ограждающих щитков или с поднятыми щитками, неисправной блокировкой, предотвращающей включение электропривода при снятом ограждении запрещается.

Механизм подачи хлеба под нарезку и приемный лоток должны иметь откидные защитные крышки, оборудованные блокирующим устройством, исключающим возможность пуска хлеборезательной машины при их открытом положении, а также возможность попадания рук работников в зону ноже при работающей машине.

5.5. Требования к инструменту, инвентарю.

Обвалочные и поварские ножи, скребки для зачистки рыбы должны иметь гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки.

Не допускается наличие трещин и заусенцев на разделочных досках, а также колодах для рубки мяса и рыбы. По мере надобности колода должна спиливаться, а разделочные доски остругиваться с поверхности.

Чайная и столовая посуда должна быть без трещин и щербинок, чтобы не вызвать ранение рук мойщиц посуды.

6. Требования безопасности при организации общественно-полезного труда

Общественно-полезные работы на территории детского оздоровительного лагеря проводятся под руководством отрядного воспитателя, вожатых. Началу работы должен предшествовать инструктаж детей по безопасным приемам и методам выполнения работ с записью в журнале инструктажа с указанием номера инструкции.

Не разрешается привлекать детей к работам, связанным:

- с большой физической нагрузкой (переноска и передвижение тяжестей, пила дров, стирка постельного белья);
- с опасностью для жизни (мытьё окон, протирка светильников);
- с опасностью в эпидемиологическом отношении (уборка санузлов, умывальных комнат, уборка и вывоз отходов и нечистот, обработка чаши бассейна).

Запрещается привлекать детей для уборки мест общего пользования: лестничных площадок, пролетов и коридоров, полов с применением дезинфицирующих средств.

Для детей 7 – 9-летнего возраста продолжительность работы не должна превышать 1 ч в день; 10 – 11 лет – 1,5 ч; 12 – 13 лет – 2 ч; для подростков 14 лет – 3 ч в день.

Для детей 6 – 10 лет допускаются: уборка постелей, несложные работы по уходу за помещениями и территорией; для старших школьников – дежурство по столовой (сервировка столов, уборка грязной посуды), для детей старше 14 лет – уборка обеденного зала, благоустройство территории, уборка спальных комнат.

Во время дежурства в столовой дети не допускаются к приготовлению пищи, чистке овощей, к резке хлеба, мытью посуды, раздаче и разнесу горячей пищи. Запрещается вход детей в производственные помещения пищеблока.

Дежурство детей в столовой и на территории лагеря должно быть не чаще одного раза в 7 – 10 дней.

VII. Требования по защите территории (объектов) организации отдыха детей и их оздоровления от террористических угроз и иных противоправных посягательств

Настоящие требования устанавливают обязательные для выполнения организационные, инженерно-технические, правовые и иные мероприятия по обеспечению антитеррористической защищенности объектов (территорий) организаций отдыха детей и их оздоровления.

Перечень объектов (территорий), подлежащих антитеррористической защите, определяется органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, органами местного самоуправления, осуществляющими управление в сфере образования Российской Федерации – в отношении объектов (территорий), правообладателями которых они являются, а также организаций, находящихся в их ведении, осуществляющих деятельность в сфере образования.

Ответственность за обеспечение антитеррористической защищенности объектов (территорий) возлагается на руководителей органов (организаций), являющихся правообладателями объектов (территорий), а также на должностных лиц, осуществляющих непосредственное руководство деятельностью работников на объектах (территориях).

В целях установления дифференцированных требований к обеспечению антитеррористической защищенности объектов (территорий) с учетом степени угрозы совершения террористического акта и возможных последствий его совершения и на основании оценки состояния защищенности объектов (территорий), их значимости для инфраструктуры и жизнеобеспечения и степени потенциальной опасности совершения террористического акта проводится категорирование объектов (территорий).

Для проведения категорирования объекта (территории) по решению руководителя органа (организации), являющегося правообладателем объекта (территории), создается комиссия по обследованию и категорированию объекта (территории).

В состав комиссии включаются руководитель органа (организации), являющегося правообладателем объекта (территории), работники органа (организации), являющегося правообладателем объекта (территории), а также представители территориального органа безопасности, территориального органа Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации или подразделения вневедомственной охраны войск национальной гвар-

дии Российской Федерации, территориального органа Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (по согласованию).

Комиссию возглавляет руководитель органа (организации), являющегося правообладателем объекта (территории), или уполномоченное им лицо.

Всем объектам (территориям) присваивается категория опасности, соответствующая наивысшему количественному показателю любого из критериев категорирования, указанных в пункте 13 Требований к антитеррористической защищенности объектов (территорий) Министерства просвещения Российской Федерации и объектов (территорий), относящихся к сфере деятельности Министерства просвещения Российской Федерации, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 2 августа 2019 г. № 1006.

Акт обследования и категорирования объекта (территории) составляется в 2 экземплярах и является основанием для разработки, а также неотъемлемой частью паспорта безопасности объекта (территории).

Установлено 4 категории опасности объектов (территорий) в зависимости от наличия критериев категорирования.

Служебная информация о состоянии антитеррористической защищенности объекта (территории), содержащаяся в акте обследования и категорирования объекта (территории), и принимаемых мерах по ее усилению является служебной информацией ограниченного распространения и подлежит защите в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Антитеррористическая защищенность объектов (территорий) обеспечивается путем осуществления комплекса мер, направленных:

а) на воспрепятствование неправомерному проникновению на объекты (территории);

б) на выявление нарушителей установленных на объектах (территориях) пропускного и внутриобъектового режимов и (или) признаков подготовки или совершения террористического акта;

в) на пресечение попыток совершения террористических актов на объектах (территориях);

г) на минимизацию возможных последствий совершения террористических актов на объектах (территориях) и ликвидацию угрозы их совершения;

д) на обеспечение защиты служебной информации ограниченного распространения, содержащейся в паспорте безопасности и иных документах объектов (территорий), в том числе служебной информации ограниченного распространения о принимаемых мерах по антитеррористической защищенности объектов (территорий);

е) на выявление и предотвращение несанкционированного проноса (провоза) и применения на объекте (территории) токсичных химикатов, отравляющих веществ и патогенных биологических агентов, в том числе при их получении посредством почтовых отправлений.

В целях обеспечения антитеррористической защищенности объектов (территорий), отнесенных к **четвертой категории опасности (на которых в результате совершения террористического акта прогнозируемое количество пострадавших составит менее 100 человек, прогнозируемый размер материального ущерба и ущерба окружающей природной среде составит менее 15 млн. рублей)** осуществляются следующие мероприятия:

а) назначение должностных лиц, ответственных за проведение мероприятий по обеспечению антитеррористической защищенности объектов (территорий) и организации взаимодействия с территориальными органами безопасности, территориальными органами Министерства внутренних дел Российской Федерации и территориальными органами Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации (подразделениями вневедомственной охраны войск национальной гвардии Российской Федерации);

б) разработка планов эвакуации работников, обучающихся и иных лиц, находящихся на объекте (территории), в случае получения информации об угрозе совершения или о совершении террористического акта;

в) обеспечение пропускного и внутриобъектового режимов и осуществление контроля за их функционированием;

г) оснащение объектов (территорий) системами передачи тревожных сообщений в подразделения войск национальной гвардии Российской Федерации или в систему обеспечения вызова экстренных оперативных служб по единому номеру "112" и поддержание их в исправном состоянии;

д) оборудование объектов (территорий) системами оповещения и управления эвакуацией либо автономными системами (средствами) экстренного оповещения работников, обучающихся и иных лиц, находящихся на объекте (территории), о потенциальной угрозе возникновения или о возникновении чрезвычайной ситуации;

е) проведение с работниками объектов (территорий) практических занятий и инструктажа о порядке действий при обнаружении на объектах (территориях) посторонних лиц и подозрительных предметов, а также при угрозе совершения террористического акта;

ж) периодический обход и осмотр объектов (территорий), их помещений, систем подземных коммуникаций, стоянок транспорта, а также периодическая проверка складских помещений;

з) проведение учений и тренировок по реализации планов обеспечения антитеррористической защищенности объектов (территорий);

и) исключение бесконтрольного пребывания на объекте (территории) посторонних лиц и нахождения транспортных средств, в том числе в непосредственной близости от объекта (территории);

к) осуществление мероприятий по информационной безопасности, обеспечивающих защиту от несанкционированного доступа к информационным ресурсам объектов (территорий);

л) размещение на объектах (территориях) наглядных пособий, содержащих информацию о порядке действий работников, обучающихся и иных

лиц, находящихся на объекте (территории), при обнаружении подозрительных лиц или предметов на объектах (территориях), поступлении информации об угрозе совершения или о совершении террористических актов на объектах (территориях), а также плана эвакуации при возникновении чрезвычайных ситуаций, номеров телефонов аварийно-спасательных служб, территориальных органов безопасности и территориальных органов Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации (подразделений вневедомственной охраны войск национальной гвардии Российской Федерации);

м) оснащение объектов (территорий) системой наружного освещения;

н) организация взаимодействия с территориальными органами безопасности и территориальными органами Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации (подразделениями вневедомственной охраны войск национальной гвардии Российской Федерации).

В отношении объектов (территорий) **третьей категории опасности (на которых в результате совершения террористического акта прогнозируемое количество пострадавших составит от 100 до 800 человек, прогнозируемый размер материального ущерба и ущерба окружающей природной среде составит от 15 до 150 млн. рублей)** дополнительно к мероприятиям, предусмотренным к объектам (территориям) **четвертой категории опасности**, осуществляются мероприятия:

а) оснащение объектов (территорий) системами видеонаблюдения, охранной сигнализации;

б) обеспечение охраны объектов (территорий) сотрудниками частных охранных организаций, подразделениями вневедомственной охраны войск национальной гвардии Российской Федерации, военизированными и сторожевыми подразделениями организации, подведомственной Федеральной службе войск национальной гвардии Российской Федерации, или подразделениями ведомственной охраны федеральных органов исполнительной власти, имеющих право на создание ведомственной охраны;

в) оборудование на 1-м этаже помещения для охраны с установкой в нем систем видеонаблюдения, охранной сигнализации и средств передачи тревожных сообщений в подразделения войск национальной гвардии Российской Федерации (подразделения вневедомственной охраны войск национальной гвардии Российской Федерации);

г) оборудование основных входов в здания, входящие в состав объектов (территорий), контрольно-пропускными пунктами (постами охраны);

д) оснащение объектов (территорий) стационарными или ручными металлоискателями.

В отношении объектов (территорий) **второй категории опасности (на которых в результате совершения террористического акта прогнозируемое количество пострадавших составит от 801 до 1100 человек, прогнозируемый размер материального ущерба и ущерба окружающей природной среде составит свыше 150 млн. рублей и не превысит 300 млн. рублей)** дополнительно к мероприятиям, предусмотренным требованиями к

объектам (территориям) **третьей и четвертой категории опасности** осуществляются следующие мероприятия:

а) оборудование объектов (территорий) системой контроля и управления доступом;

б) оснащение въездов на объект (территорию) воротами, обеспечивающими жесткую фиксацию их створок в закрытом положении.

В отношении объектов (территорий) **первой категории опасности** (на которых в результате совершения террористического акта прогнозируемое количество пострадавших составит более 1100 человек, прогнозируемый размер материального ущерба и ущерба окружающей природной среде составит более 300 млн. рублей) дополнительно к мероприятиям, предусмотренным для **объектов вышеуказанных категорий**, осуществляются следующие мероприятия:

а) оборудование контрольно-пропускных пунктов при входе (въезде) на прилегающую территорию объекта (территории);

б) оснащение въездов на объект (территорию) средствами снижения скорости и (или) противотаранными устройствами.

Инженерная защита объектов (территорий) осуществляется в соответствии с Федеральным законом "Технический регламент о безопасности зданий и сооружений".

Выбор и оснащение объектов (территорий) инженерно-техническими средствами и системами охраны конкретных типов определяются в техническом задании на проектирование инженерно-технических средств охраны при новом строительстве, капитальном ремонте, реконструкции или модернизации объектов (территорий).

По решению руководителей органов (организаций), являющихся правообладателями объектов (территорий), объекты (территории) могут оборудоваться инженерно-техническими средствами охраны более высокого класса защиты.

Система видеонаблюдения с учетом количества устанавливаемых камер и мест их размещения должна обеспечивать непрерывное видеонаблюдение уязвимых мест и критических элементов объекта (территории), архивирование и хранение данных в течение одного месяца.

Система оповещения и управления эвакуацией людей на объекте (территории) должна обеспечивать оперативное информирование лиц, находящихся на объекте (территории), о необходимости эвакуации и других действиях, обеспечивающих безопасность людей и предотвращение паники. Системы оповещения и управления эвакуацией людей должны быть автономными и оборудованы источниками бесперебойного электропитания.

В любой точке объекта (территории), где требуется оповещение людей, уровень громкости, формируемый звуковыми и речевыми оповещателями, должен быть выше допустимого уровня шума. Речевые оповещатели должны быть расположены таким образом, чтобы в любой точке объекта (террито-

рии), где требуется оповещение людей, обеспечивалась разборчивость передаваемой речевой информации.

**Порядок информирования об угрозе совершения
или о совершении террористического акта на объектах
(территориях) и реагирования лиц, ответственных
за обеспечение антитеррористической защищенности
объекта (территории), на полученную информацию**

При обнаружении угрозы совершения террористического акта на объекте (территории), получении информации (в том числе анонимной) об угрозе совершения или о совершении террористического акта на объекте (территории) должностное лицо, осуществляющее непосредственное руководство деятельностью работников объекта (территории) (уполномоченное им лицо), незамедлительно информирует об этом с помощью любых доступных средств связи территориальный орган безопасности, территориальный орган Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации (подразделения вневедомственной охраны войск национальной гвардии Российской Федерации), территориальный орган Министерства внутренних дел Российской Федерации и территориальный орган Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий по месту нахождения объекта (территории), а также орган (организацию), являющийся правообладателем объекта (территории), и вышестоящий орган (организацию).

При направлении информации об угрозе совершения или о совершении террористического акта на объекте (территории) лицо, передающее указанную информацию с помощью средств связи, сообщает:

- а) свою фамилию, имя, отчество (при наличии) и занимаемую должность;
- б) наименование объекта (территории) и его точный адрес;
- в) дату и время получения информации об угрозе совершения или о совершении террористического акта на объекте (территории);
- г) характер информации об угрозе совершения террористического акта или характер совершенного террористического акта;
- д) количество находящихся на объекте (территории) людей;
- е) другие значимые сведения по запросу территориального органа безопасности, территориального органа Федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации (подразделения вневедомственной охраны войск национальной гвардии Российской Федерации), территориального органа Министерства внутренних дел Российской Федерации и территориального органа Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий.

Лицо, передавшее информацию об угрозе совершения или о совершении террористического акта, фиксирует (записывает) фамилию, имя, отче-

ство (при наличии), занимаемую должность лица, принявшего информацию, а также дату и время ее передачи.

При направлении такой информации с использованием средств факсимильной связи лицо, передающее информацию, удостоверяет сообщение своей подписью.

В случае совершения противоправных действий (чрезвычайных происшествий), самовольного ухода несовершеннолетних на объекте (территории) ответственное должностное лицо незамедлительно информирует территориальный орган Министерства внутренних дел Российской Федерации, оказывает содействие сотрудникам органов внутренних дел в установленном порядке.

Перечень нормативных и правовых актов, регламентирующих антитеррористическую и пожарную безопасность:

- Федеральный закон от 06.03.2006 № 35-ФЗ "О противодействии терроризму";
- Указ Президента РФ от 15.02.2006 №116 "О мерах противодействия терроризму";
- Федеральный закон от 07.02.2011 № 3-ФЗ "О полиции";
- Федеральный закон от 03.07.2016 N 226-ФЗ "О войсках национальной гвардии Российской Федерации";
- Федеральный закон от 11.03.1992 № 2487-ФЗ "О частной детективной и охранной деятельности в Российской Федерации";
- Федеральный закон от 30.12.2009 № 384-ФЗ "Технический регламент о безопасности зданий и сооружений";
- Постановление Правительства Российской Федерации от 2 августа 2019 г. № 1006 "Об утверждении Требований к антитеррористической защищенности объектов (территорий) Министерства просвещения Российской Федерации и объектов (территорий), относящихся к сфере деятельности Министерства просвещения Российской Федерации".

VIII. Обеспечение безопасности при перевозках детей

Организация и осуществление организованной перевозки группы детей, в том числе детей-инвалидов, автобусами в городском, пригородном или междугородном сообщениях, должна осуществляться в строгом соответствии с Правилами организованной перевозки группы детей автобусами, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 17.12.2013 № 1177.

Юридические лица и индивидуальные предприниматели при организации и/или осуществлении перевозок детей, организованных перевозок группы детей автобусами, в том числе детей-инвалидов должны соблюдать также требования, установленные законодательством Российской Федерации в данной сфере:

- Федеральный закон от 04.05.2011 № 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности";
- Федеральный закон от 10.12.1995 № 196-ФЗ "О безопасности дорожного движения";
- Приказ МВД России от 30.12.2016 № 941 "Об утверждении Порядка подачи уведомления об организованной перевозке группы детей автобусами";
- Приказ МВД России от 22.03.2019 № 177 "Об утверждении Порядка осуществления сопровождения транспортных средств с применением автомобилей Государственной инспекции безопасности дорожного движения Министерства внутренних дел Российской Федерации и признании утратившими силу нормативных правовых актов МВД России";
- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 877 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности колесных транспортных средств".

В соответствии с Порядком подачи уведомления об организованной перевозке группы детей автобусами (одним или двумя и более автобусами) не позднее **2** дней до дня планируемой перевозки в подразделения Госавтоинспекции управлений, отделов, отделений Министерства внутренних дел Российской Федерации по районам, городам и иным муниципальным образованиям, в том числе по нескольким муниципальным образованиям, по месту начала перевозки руководитель или должностное лицо, ответственные за обеспечение безопасности дорожного движения, образовательной организации, организации, осуществляющей обучение, организации, осуществляющей образовательную деятельность, медицинской организации или иной организации, а при организованной перевозке группы детей по договору фрахтования - фрахтователь или фрахтовщик (по взаимной договоренности) подают уведомления об организованной перевозке группы детей.

На основании Порядка осуществления сопровождения транспортных средств с применением автомобилей Госавтоинспекции, заявка на сопровождение подается не менее чем за **10** календарных дней до планируемой перевозки и рассматривается в пятидневный срок с даты ее поступления в подразделение Госавтоинспекции.

Уведомление об организованной перевозке группы детей, равно как заявка на сопровождение транспортного средства, может подаваться при личном обращении в подразделение Госавтоинспекции либо направляться посредством официального сайта Государственной инспекции безопасности дорожного движения Министерства внутренних дел Российской Федерации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (www.gibdd.ru; гибдд.рф), или почтового отправления.

Руководителям организаций отдыха детей и их оздоровления необходимо:

- представить информацию в Управление на транспорте МВД России по Дальневосточному федеральному округу (далее – УТ МВД России по

ДФО) о следовании организованных групп детей (маршрут следования, численность группы, ФИО и контактный телефон сопровождающего, номер поезда и номер вагонов, дата убытия – прибытия) за 10 суток до отправления группы;

- осуществлять подбор квалифицированного медицинского персонала для медицинского сопровождения организованных групп детей до конечного пункта;

- УТ МВД России по ДФО перед посадкой в поезд, воздушное судно, речной и морской транспорт обеспечить проведение инструктажей о мерах безопасности в пути следования к местам отдыха.

В соответствии с "Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях" от 30.12.2001 № 195-ФЗ (части 4,5,6 статьи 12.23) предусмотрена административная ответственность за следующие нарушения транспортного законодательства:

"4. Организованная перевозка группы детей автобусами, не соответствующими требованиям [Правил](#) организованной перевозки группы детей автобусами, либо водителем, не соответствующим требованиям указанных [Правил](#), либо без договора фрахтования, если наличие такого документа предусмотрено указанными [Правилами](#), либо без программы маршрута, либо без списка детей, либо без списка назначенных сопровождающих, предусмотренных указанными [Правилами](#), влечет наложение административного штрафа на водителя в размере трех тысяч рублей; на должностных лиц - двадцати пяти тысяч рублей; на юридических лиц - ста тысяч рублей.

5. Нарушение требований к перевозке детей в ночное время, установленных [Правилами](#) организованной перевозки группы детей автобусами, влечет наложение административного штрафа на водителя в размере пяти тысяч рублей или лишение права управления транспортными средствами на срок от четырех до шести месяцев; на должностных лиц - пятидесяти тысяч рублей; на юридических лиц – двухсот тысяч рублей.

6. Нарушение требований к перевозке детей, установленных [Правилами](#) организованной перевозки группы детей автобусами, за исключением случаев, предусмотренных [частями 4 и 5](#) настоящей статьи, влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в размере двадцати пяти тысяч рублей; на юридических лиц - ста тысяч рублей.

Примечание. За административные правонарушения, предусмотренные настоящей статьей, лица, осуществляющие предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, несут административную ответственность как юридические лица".

Санитарно-эпидемиологическими требованиями к перевозкам организованных групп детей железнодорожным транспортом регламентируются СП 2.5.3157-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей" и распространяются на перевозки групп детей в возрасте до 18 лет в количестве от 8 детей и более, осуществляемые более 10 часов.

Организаторами поездок организованных групп детей железнодорожным транспортом обеспечивается сопровождение организованных групп детей взрослыми из расчета 1 сопровождающий на 8-12 детей. При нахождении в пути следования более 12 часов организованной группы детей в количестве свыше 30 человек организатором поездки обеспечивается сопровождение детей медицинским работником или сопровождающими лицами, прошедшими подготовку по оказанию первой помощи в соответствии с установленным порядком.

Организуется питание организованных групп детей с интервалами не более 4 часов. При нахождении в пути свыше суток организуется полноценное горячее питание (супы, гарниры, мясные или рыбные блюда).

При нахождении в пути следования менее суток организация питания детей осуществляется с учетом примерного перечня продуктов питания:

1. Хлебобулочные и кондитерские изделия без крема:

- изделия хлебобулочные сдобные мелкоштучные в ассортименте из пшеничной муки высшего сорта в упаковке промышленной индивидуальной, расфасованные до 150 граммов;

- изделия хлебобулочные слоёные в ассортименте в упаковке промышленной индивидуальной, расфасованные до 150 граммов;

- сухари, сушки, пряники в вакуумной упаковке промышленного производства, расфасованные по 150-300 граммов;

- печенье, вафли в ассортименте в вакуумной упаковке промышленного производства для одноразового использования с возможностью длительного хранения при комнатной температуре, расфасованные по 25-50-100 граммов;

- кексы в упаковке промышленной индивидуальной, расфасованные по 50-75 граммов;

- коржи молочные в упаковке промышленной индивидуальной, расфасованные по 50-100 граммов и другие изделия.

2. Молоко в одноразовой упаковке промышленного производства с длительным сроком годности (более 10 дней) и возможностью хранения при комнатной температуре объемом 150 – 250 миллилитров.

3. Сырок плавленый в промышленной упаковке весом 25 – 50 граммов.

4. Сахар пакетированный в одноразовой упаковке.

5. Чай пакетированный в одноразовой упаковке (без ароматизаторов и пищевых добавок).

6. Вода минеральная негазированная в промышленной упаковке до 0,5 литра.

7. Фруктовые соки, нектары промышленного производства в одноразовой упаковке с возможностью длительного хранения при комнатной температуре объемом 150-200 миллилитра.

8. Фрукты свежие (яблоки, груши, бананы, мандарины) готовые к употреблению в упаковке, предварительно вымытые и просушенные.

9. Орехи, готовые к употреблению, в упаковке промышленного производства, расфасованные по 10-25 грамм.

Организуется питьевой режим в пути следования и при доставке организованных групп детей от вокзала до мест назначения и обратно, а также при нахождении организованных групп детей на вокзале.

Организаторами поездок направляется информация в органы Роспотребнадзора о планируемых сроках отправки организованных групп детей и количестве детей не менее чем за 3 суток до отправления по форме:

Информация о выезде железнодорожным транспортом
организованных групп детей

№ п/п	Исходные данные	Подлежит заполнению
1.	Организатор отдыха (учреждение, фирма, фонд, организация)	
2.	Адрес местонахождения организатора отдыха детей	
3.	Дата выезда	
4.	Станция отправления	
5.	Поезд №	
6.	Вид вагона (межобластной спальный, купейный, мягкий)	
7.	Количество детей	
8.	Количество сопровождающих	
9.	Наличие медицинского сопровождения (количество врачей, среднего медицинского персонала)	
10.	Станция назначения	
11.	Наименование и адрес конечного пункта назначения (детское оздоровительное учреждение, образовательная организация)	
12.	Планируемый тип питания в пути следования (вагон-ресторан, пассажирский вагон)	

У каждого ребенка, входящего в состав организованной группы детей должна быть медицинская справка об отсутствии контакта с инфекционными больными, оформленная в период формирования группы не более чем за 3 дня до начала поездки.

Посадка в пассажирский поезд больных детей не допускается. При выявлении до выезда или во время посадки в пассажирский поезд или в пути следования ребенка с признаками заболевания в острой форме данный ребенок госпитализируется.

IX. Безопасность на водных объектах

1. Безопасность детей на воде обеспечивается правильным выбором и оборудованием места купания, систематической разъяснительной работой с детьми о правилах поведения на воде и соблюдением мер безопасности.

2. Взрослые обязаны не допускать купания детей в неустановленных местах, шалостей на воде, плавания на не приспособленных для этого средствах (предметах) и других нарушений правил безопасности на воде.

3. В лагерях отдыха и других детских учреждениях, расположенных у водоемов, участок для купания детей должен выбираться по возможности у пологого песчаного берега.

Дно участка должно иметь постепенный уклон до глубины двух метров, без ям, уступов, свободно от водных растений, коряг, камней, стекла и других предметов.

Перед открытием купального сезона в лагере отдыха дно акватории водоема должно быть обследовано водолазами и очищено от опасных предметов.

4. На пляжах лагеря отдыха детского учреждения необходимо оборудовать участки для обучения плаванию детей дошкольного и младшего школьного возраста с глубинами не более 0,7 м, а также для детей старшего возраста с глубинами не более 1,2 м. Участки ограждаются забором или обносятся линией поплавков, закрепленных на тросах. В местах с глубинами до 2 м разрешается купаться детям в возрасте 12 лет и более и только хорошо умеющим плавать. Эти места ограждаются буйками, расположенными на расстоянии 10 -15 м один от другого.

5. Пляж лагеря отдыха детского учреждения должен отвечать установленным санитарным требованиям, благоустроен, огражден штакетным забором со стороны суши.

6. На расстоянии трех метров от уреза воды через каждые 15 метров устанавливаются стойки с вывешенными на них спасательными кругами и "концом Александра".

7. На территории лагеря отдыха оборудуется информационный стенд с материалами по профилактике несчастных случаев, данными о температуре воды и воздуха, силе и направлении ветра.

8. Во время купания детей на территории пляжа оборудуется медицинский пункт, устанавливаются грибки и навесы для защиты от солнца.

9. Купание детей разрешается только группами не более 10 человек и продолжительностью не свыше 10 минут.

10. Ответственность за безопасность детей во время купания и методическое руководство возлагаются на инструктора по плаванию (спасателя). Эксплуатация пляжей лагерей отдыха или других детских учреждений запрещается без наличия в их штатах спасателя.

Купание детей, не умеющих плавать, проводится отдельно от детей, умеющих плавать.

11. Перед началом купания детей проводится подготовка пляжа:

- границы участка, отведенного для купания отряда (группы), обозначаются вдоль береговой черты флажками;
- на щитах развешиваются спасательные круги, "концы Александра" и другой спасательный инвентарь;
- спасательная лодка со спасателем выходит на внешнюю сторону границы плавания и удерживается в двух метрах от нее;
- по окончании подготовки пляжа дети группами выводятся на свои участки купания, инструктируются по правилам поведения на воде, выстраиваются в ширенгу и складывают перед собой одежду.

12. За купающимися детьми должно вестись непрерывное наблюдение дежурными воспитателями и медицинскими работниками.

13. Купающимся детям запрещается нырять с перил, мостков, заплывать за границу плавания.

14. Во время купания детей на участке запрещается:

- купание и нахождение посторонних лиц;
- катание на лодках и катерах;
- игры и спортивные мероприятия.

15. Для проведения уроков по плаванию ограждается и соответствующим образом оборудуется на берегу площадка, примыкающая к воде.

На площадке должны быть:

- плавательные доски по числу детей;
- резиновые круги по числу детей;
- 2-3 шеста, применяемые для поддержки не умеющих плавать, плавательные поддерживающие пояса;
- доска расписания занятий с учебными плакатами по методике обучения и технике плавания.

16. Для купания детей во время походов, прогулок, экскурсий выбирается неглубокое место с пологим и чистым от свай, коряг, острых камней, водорослей и ила дном. Обследование места купания проводится взрослыми, умеющими хорошо плавать и нырять. Место огораживается буйками. Купание детей проводится под контролем взрослых.

Х. Защита от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера

1. Обязанности организаций в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций

Организации обязаны:

а) планировать и осуществлять необходимые меры в области защиты работников организаций и подведомственных объектов производственного и социального назначения от чрезвычайных ситуаций;

б) планировать и проводить мероприятия по повышению устойчивости функционирования организаций и обеспечению жизнедеятельности работников организаций в чрезвычайных ситуациях;

в) обеспечивать создание, подготовку и поддержание в готовности к применению сил и средств предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций, осуществлять подготовку работников организаций в области защиты от чрезвычайных ситуаций;

г) создавать и поддерживать в постоянной готовности локальные системы оповещения о чрезвычайных ситуациях в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;

д) обеспечивать организацию и проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ на подведомственных объектах производственного и социального назначения и на прилегающих к ним территориях в соответствии с планами действий по предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций;

е) финансировать мероприятия по защите работников организаций и подведомственных объектов производственного и социального назначения от чрезвычайных ситуаций;

ж) создавать резервы финансовых и материальных ресурсов для ликвидации чрезвычайных ситуаций;

з) предоставлять в установленном порядке информацию в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций, а также оповещать работников организаций об угрозе возникновения или возникновении чрезвычайных ситуаций;

и) предоставлять в установленном порядке федеральному органу исполнительной власти, уполномоченному на решение задач в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций, участки для установки специализированных технических средств оповещения и информирования населения в местах массового пребывания людей, осуществлять в установленном порядке распространение информации в целях своевременного оповещения и информирования населения о чрезвычайных ситуациях, подготовки населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций путем предоставления и (или) использования имеющихся у организаций технических устройств для распространения продукции средств массовой информации, а также каналов связи, выделения эфирного времени и иными способами.

Руководитель организации, на территории которой может возникнуть или возникла чрезвычайная ситуация, вводит режим повышенной готовности или чрезвычайной ситуации для органов управления и сил единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций и принимает решение об установлении уровня реагирования и о

введении дополнительных мер по защите от чрезвычайной ситуации работников данной организации и иных граждан, находящихся на ее территории.

Руководитель организации, на территории которой может возникнуть или возникла чрезвычайная ситуация, и назначенный им руководитель работ по ликвидации чрезвычайной ситуации несут ответственность за проведение работ по предотвращению и ликвидации чрезвычайной ситуации на территории данной организации в соответствии с законодательством Российской Федерации и законодательством субъектов Российской Федерации.

(пункт 14 Федерального закона от 21 декабря 1994 г. № 68-ФЗ "О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера")

2. Обязательные организационно-распорядительные документы:

- план (выписка из плана) действий по предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций;
 - организационно-распорядительные документы, планирующие и отчетные материалы по подготовке работающего населения в области защиты от ЧС;
 - организационно-распорядительные документы о назначении работника для решения задач в области защиты населения и территории от чрезвычайных ситуаций, его функциональные обязанности;
 - организационно-распорядительные документы, определяющие порядок доведения до населения сигналов оповещения и экстренной информации об опасностях, возникающих при угрозе ЧС;
 - документы, подтверждающие прохождения обязательной подготовки в области защиты населения и территории от ЧС руководителем Организации отдыха, уполномоченным работником, руководителем занятий.
-