

СанПиН Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от  
28.09.2020 N 28

"Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

(вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...")

(Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573)

3.13. В палаточных лагерях должны соблюдаться следующие требования:

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

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

К палаточному лагерю должен быть обеспечен подъезд транспорта.

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

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

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

3.13.3. Территория, на которой размещается палаточный лагерь, обозначается по периметру знаками.

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

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

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

3.13.4. По периметру размещения палаток оборудуется отвод для дождевых вод, палатки устанавливаются на настил.

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

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

Могут использоваться личные теплоизоляционные коврики, спальные мешки, вкладыши.

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

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

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

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

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

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

3.13.10. Для просушивания одежды и обуви на территории палаточного лагеря оборудуется специальное место.

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

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

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

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

3.13.12. При отсутствии условий для организованного вывоза органических (пищевых) отходов в хозяйственной зоне для утилизации отходов оборудуется компостная яма, закрываемая крышкой. Содержимое компостной ямы ежедневно присыпается слоем земли. При заполнении ямы она засыпается землей.

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

Мыльные воды должны проходить очистку через фильтр для улавливания мыльных вод.

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

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

3.13.15. Организация питания в палаточных лагерях осуществляется в соответствии с абзацами вторым - четвертым, десятым пункта 2.4.6 Правил и санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения.

2.4.6.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

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

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833)

8.1.3. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в [приложении N 8](#) к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности ([приложение N 11](#) к настоящим Правилам).

8.7. При организации питания в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях должны соблюдаться следующие требования:

8.7.1. Должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены.

8.7.2. Независимо от формы питания на территории детского лагеря палаточного типа должна выделяться кухонная зона. Кухонная зона должна включать место для хранения, приготовления пищи, костровое место или полевую кухню, место для приема пищи, место для мытья рук. Места для приготовления и приема пищи должны быть оборудованы под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли.

В месте приготовления пищи должны быть установлены разделочные столы (не менее 2-х) для отдельной обработки сырой и готовой пищевой продукции. Столы должны иметь покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться отдельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и

инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.

Сточные воды должны отводиться от кухни и моечных в специальную яму.

8.7.3. В детских лагерях палаточного типа суточные пробы от всех приготовленных блюд и кулинарных изделий должны оставляться на хранение на 48 часов в холодильнике/в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

8.7.4. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

8.7.5. Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех участников массовых мероприятий (при раздельном приготовлении пищи по группам - одновременное питание всех членов группы).

8.7.6. Дети могут быть допущены к дежурству по кухне, в том числе к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке хлеба), к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых. Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

**Приложение N 12  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения**

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Лагеря палаточного типа	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин

11.9. Особенности организации кострового питания и питания с использованием полевой кухни в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях.

11.9.1. Рекомендуется наличие отдельных столов для сбора грязной посуды. После приема пищи производится обработка и мытье столовой посуды: механическое удаление остатков пищи; мытье в 1-й емкости в воде с температурой не ниже +45 °С с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией, мытье во 2-й емкости в воде с температурой не ниже +45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й емкости; ополаскивание посуды в 3-й емкости горячей водой температурой не ниже +65 °С. Чайная посуда, столовые приборы промываются горячей водой (+45 °С) с применением моющих средств в 1-й емкости, ополаскиваются горячей водой (+65 °С) во 2-й емкости. Смена воды в каждой емкости проводится после мытья и ополаскивания не более 20 единиц посуды.

11.9.2. После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются и хранятся сухими в перфорированных емкостях в вертикальном положении (столовые приборы - ручками вверх). Наличие воды и влаги в емкостях для хранения столовых приборов не допускается. Чистая посуда и столовые приборы хранятся на специальных полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей. Разделочные доски и ножи после их мытья ошпариваются кипятком, просушиваются и хранятся на ребре на стеллажах или на рабочих столах.

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И НОРМ  
САНПИН 1.2.3685-21 "ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ И ТРЕБОВАНИЯ  
К ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ И (ИЛИ) БЕЗВРЕДНОСТИ  
ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ"  
Виды и масса продуктов в наборе**

Таблица 6.20

Вид питания	Продукты	Масса
Сухой паек	Фрукты (предварительно вымытые, поштучно в упаковке из полимерных материалов)	не менее 60 г (поштучно)
	Вода питьевая расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная, в потребительской упаковке промышленного изготовления	не более 500 мл
	Соковая продукция из фруктов и овощей в	не более 200 мл

	потребительской упаковке промышленного изготовления	
	Молоко стерилизованное и (или) стерилизованные молочные напитки (2,5% и 3,5% жирности) в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления	не более 200 мл
	Хлебобулочные изделия в ассортименте, в потребительской упаковке	не более 100 г
	Орехи (кроме арахиса и абрикосовых косточек), сухофрукты в ассортименте, в потребительской упаковке	не более 100 г
	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) производства, изделия обогащенные микронутриентами (витаминизированные) в ассортименте	не более 150 г
	Кондитерские изделия сахарные (зефир, фруктово-злаковые батончики), изделия обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад в ассортименте, в потребительской упаковке	не более 100 г
Костровое питание	Хлеб черный и белый; Крупы, макаронные изделия; Консервы мясные, овощные, фруктовые; Консервы рыбные в масле и (или) натуральные; Овощи свежие или сублимированные; Картофель; Фрукты свежие; Молоко сухое, сгущенное, концентрированное; Молоко стерилизованное и стерилизованные молочные напитки; Масло сливочное, топленое; Масло растительное; Сыры твердых сортов; Какао, чай; Специи; Соковая продукция из фруктов и овощей; Мучные кондитерские изделия промышленного производства (печенье, вафли, мини-кексы, пряники); Кондитерские изделия сахарные (зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), шоколад в ассортименте - в потребительской упаковке весом до 100 г.	Суммарно не менее возрастной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии



## Стандарт безопасности отдыха и оздоровления детей в нестационарных (палаточных) лагерях

6.1. Общие положения Подготовка палаточного лагеря к открытию и его функционирование осуществляется в соответствии с СанПиН, методических материалов по обеспечению безопасности детских лагерей палаточного типа, разработанными ГУ МЧС России по Воронежской области, порядком использования открытого огня и разведения костров на землях сельскохозяйственного назначения и землях запаса, утвержденного приказом МЧС России от 26.01.2016 № 26 (зарегистрирован в Минюсте РФ 04.03.2016 № 41371), правилами противопожарного режима в РФ. Палаточные лагеря размещают в естественных природных условиях или на территории основной базы палаточных лагерей (при наличии). При организации палаточного лагеря возможно использование свободной территории и помещений зданий загородного стационарного учреждения для отдыха и оздоровления детей, муниципальных образовательных учреждений, турбаз, воинских частей и др. Палаточный лагерь может функционировать как: - стационарный (непередвижной) - не меняющий место дислокации во время смены; - передвижной - меняющий место расположения на протяжении одной смены. Понятия, используемые в настоящем стандарте безопасности отдыха и оздоровления детей в профильных нестационарных (палаточных) лагерях: Туристская палатка – быстро возводимая сборно-разборная конструкция (двух-шестиместная), предназначенная для временного размещения и проживания людей и защиты от неблагоприятных погодных условий, используется в естественных природных условиях. Палаточный дом (палатка военная или МЧС) – каркасная палатка (типа М-30), предназначенная для размещения большого количества людей (до 30 человек). Стационарный палаточный лагерь – это площадка для проведения лагерных смен на территории или с использованием инфраструктуры, территории, помещений и зданий загородного лагеря, базы отдыха, приспособленной под нужды стационарного палаточного лагеря и соответствующей требованиям законодательства в сфере отдыха и оздоровления. Стационарный палаточный лагерь может быть оборудован туристскими палатками и палатками каркасными. Передвижной палаточный лагерь – может передвигаться и размещается в естественных природных условиях, носит временный характер, для организации стоянки используются туристские палатки.

Защитная противопожарная минерализованная полоса – искусственно созданная полоса на поверхности земли, очищенная от горючих материалов или обработанная почвообрабатывающими орудиями либо иным способом до сплошного минерального слоя почвы. Общие требования пожарной безопасности палаточных лагерей для детей и подростков в летний период. Палаточные лагеря для детей и подростков и биваки должны располагаться в местах, обеспечивающих нормальную жизнедеятельность и безопасность всех участников лагеря: детей, педагогов, обслуживающего персонала. При выборе места расположения палаточного лагеря на местности необходимо учитывать дислокацию ближайших подразделений пожарной охраны на территориях поселений и городских округов и исходить из условия, что время прибытия первого подразделения к месту вызова в городских поселениях и городских округах не должно превышать 10 минут, а в сельских поселениях - 20 минут. Территория детского лагеря палаточного типа должна быть очищена от сухой травянистой растительности, пожнивных остатков, валежника, порубочных остатков, мусора и других горючих материалов, а также освещена в ночное время.

Палатки при размещении на территории детского лагеря палаточного типа необходимо устанавливать группами (общее количество проживающих в группе палаток не должно превышать 45 человек).

Расстояние между группами палаток, а также от них до зданий и сооружений должно быть не менее 15 метров.

В палатках запрещается пользоваться открытым огнем, хранить легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, а также пиротехническую продукцию. Места применения на территории детского лагеря палаточного типа открытого огня, а также места хранения легковоспламеняющихся и горючих жидкостей должны определяться инструкцией о мерах пожарной безопасности, утверждаемой руководителем детского лагеря палаточного типа. В палатках запрещается прокладка электрических сетей, в том числе по внешней поверхности палатки, а также над палатками. Палатки, в которых размещаются более 10 детей, оснащаются автономными дымовыми пожарными извещателями.

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

Первичные средства пожаротушения размещаются на противоположных сторонах группы палаток.

Не допускается группирование более 2 кроватей. Расстояние между кроватями (группами кроватей) должно быть не менее 0,7 метра. Детский

**лагерь палаточного типа оснащается устройствами (громкоговорителями или звукоусилительной аппаратурой), обеспечивающими подачу звукового (речевого) сигнала оповещения людей о пожаре.**

На территории детского лагеря палаточного типа устанавливается информационный стенд, на котором размещается информация о необходимости соблюдения Правил противопожарного режима.

Лицо, ответственное за пожарную безопасность детского лагеря палаточного типа, организует проведение противопожарного инструктажа детей в первый день их пребывания. Разведение костров должно осуществляться в строгом соответствии с Правилами пожарной безопасности в лесах, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2007 № 417, Порядком использования открытого огня и разведения костров на землях сельскохозяйственного назначения и землях запаса, утвержденного приказом МЧС России от 26.01.2016 № 26 (зарегистрирован в Минюсте РФ 04.03.2016 № 41371), Правилами противопожарного режима. Организатор палаточного лагеря для детей и подростков должен представить информацию о планируемом палаточном лагере (в том числе период функционирования лагеря, место его размещения, количестве участников) в департамент образования, науки и молодежной политики Воронежской области, в Главное управление МЧС России по Воронежской области, в органы местного самоуправления муниципального района (городского округа), на территории которого планирует размещаться лагерь, управление лесного хозяйства Воронежской области.

6.2.1. Руководитель палаточного лагеря и лица, их замещающие, обязаны: - обеспечивать выполнение Правил противопожарного режима в Российской Федерации, рекомендаций настоящего Стандарта, иных нормативных документов в области пожарной безопасности, а также соблюдение установленного противопожарного режима обслуживающим персоналом, детьми и иными лицами, находящимися на территории палаточного лагеря; - пройти обучение пожарно-техническому минимуму, а также обеспечить прохождение соответствующего обучения лицами, назначенными ответственными за пожарную безопасность. С остальным персоналом лагеря провести вводный и первичный на рабочем месте противопожарные инструктажи в соответствии с требованиями приказа МЧС России от 18.11.2021 № 806 «Об определении Порядка, видов, сроков обучения лиц, осуществляющих трудовую или служебную деятельность в организациях, по программам противопожарного инструктажа, требований к содержанию указанных программ и категорий лиц, проходящих обучение по дополнительным профессиональным программам в области пожарной

безопасности»; - не допускать к работе лиц, не прошедших противопожарный инструктаж или показавших неудовлетворительные знания требований пожарной безопасности; - иметь списки детей и работников, находящихся на территории лагеря, знать места их расположения. Ответственность за противопожарное состояние палаточных лагерей возлагается на руководителя и лицо, назначенное ответственным за пожарную безопасность. Каждый работник палаточного лагеря обязан знать и выполнять требования пожарной безопасности, а в случае возникновения пожара – принимать все зависящие от него меры к спасению людей и тушению пожара.

**6.2.2. Дежурный персонал лагеря обязан:** - знать свои обязанности на случай возникновения пожара, уметь пользоваться имеющимися первичными средствами пожаротушения, принимать немедленные меры по эвакуации детей. - при заступлении на дежурство: знать количество находящихся в палатках детей, проверить наличие и готовность к применению первичных средств пожаротушения и телефонной связи, иметь при себе исправный ручной электрический фонарь. - в ночное время не спать и не отлучаться за пределы лагеря.

**6.2.3.** Для палаточного лагеря должна быть разработана инструкция о мерах пожарной безопасности, которая должна предусматривать: – порядок содержания территории палаточного лагеря; – мероприятия по обеспечению пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и производстве пожароопасных работ; – порядок и нормы хранения пожароопасных веществ и материалов на территории палаточного лагеря; – запрет курения на территории палаточного лагеря; – порядок проезда транспорта, использования на территории лагеря открытого огня и проведения огневых и иных пожароопасных работ; – порядок сбора и удаления горючих веществ и материалов; – порядок и периодичность уборки горючих отходов; – обязанности и действия работников при пожаре, в том числе при вызове пожарной охраны, открытии и блокировании в открытом состоянии устройств, препятствующих свободной эвакуации людей, пользованию средствами пожаротушения и пожарной автоматики. Руководитель палаточного лагеря, в случае нахождения лагеря в лесном массиве, либо граничащим с ним, разрабатывает план эвакуации детей на случай возникновения угрозы природного пожара. Использование открытого огня запрещается: – на торфяных почвах; – при установлении на соответствующей территории особого противопожарного режима; – при поступившей информации о приближающихся неблагоприятных или опасных для жизнедеятельности людей метеорологических последствиях, связанных с сильными порывами ветра; – под кронами деревьев хвойных пород; – в емкости, стенки которой имеют огненный сквозной прогар; – при скорости ветра, превышающей значение 5 метров в секунду, если открытый огонь используется без металлической емкости или емкости, выполненной из иных негорючих материалов,

исключающей распространение пламени и выпадение сгораемых материалов за пределы очага горения; – при скорости ветра, превышающей значение 10 метров в секунду. В процессе использования открытого огня запрещается: – осуществлять сжигание горючих и легковоспламеняющихся жидкостей (кроме жидкостей, используемых для розжига), взрывоопасных веществ и материалов, а также изделий и иных материалов, выделяющих при горении токсичные и высокотоксичные вещества; – оставлять место очага горения без присмотра до полного прекращения горения (тления); – располагать легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, а также горючие материалы вблизи очага горения. При организации выездных форм летнего отдыха детей и подростков, в исключительных случаях, связанных с невозможностью использования других форм питания, предусмотренных настоящим Стандартом, а также в условиях крайней необходимости, допускается возможность использования в целях приготовления пищи печи, за исключением их применения в лесных массивах, в местах рубок (на лесосеках), не очищенных от порубочных остатков и заготовки древесины, в местах с подсохшей травой, при одновременном выполнении всех перечисленных ниже условий:

– - печь следует располагать в специально оборудованном месте на расстоянии не менее 10 м от жилой зоны организованного лагеря; – - место установки печи должно быть оборудовано первичными средствами пожаротушения;

- печь необходимо использовать исключительно в целях приготовления пищи в светлое время суток под постоянным контролем ответственных лиц; – - допуск детей и подростков к месту установки печи должен быть ограничен.

6.4. Требования к санитарному содержанию территории и санитарно-бытовой зоны нестационарного (палаточного) лагеря установлены в Постановлении Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (пункт 3.13).

6.5 Основные требования по обеспечению безопасности детей при организации питания: - наличие согласованного и утвержденного 5-10 дневного меню с технологическими картами;

- для организации питания детей в палаточном лагере могут быть использованы следующие формы: 1.) питание в близлежащей организации общественного питания; 2.) привозное горячее питание (доставка готовой пищи в термоконтейнерах); 3.) приготовление пищи с использованием полевой кухни; 4.) приготовление пищи на пищеблоке палаточного лагеря; 5.) приготовление пищи на костре;

Устройство пищеблока определяется формой организации питания! - при доставке готовой пищи используют термоконтейнеры, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами, готовые первые и вторые блюда могут находиться в термоконтейнерах (термосах) в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не должно превышать 2 часов;

- при организации питания посредством полевой кухни должно быть обеспечено наличие в соответствии с действующим санитарным законодательством необходимого оборудования, инвентаря, посуды;

- наличие мест для мытья рук (дети должны быть обеспечены индивидуальными полотенцами или полотенцами разового использования); - осуществление ежедневного контроля выполнения норм питания медицинским работником или ответственным лицом;

- наличие постоянного контроля качества поступающих продуктов, сроком их реализации и условиями хранения готовых блюд и кулинарных изделий;

- транспортировка сырья, пищевых продуктов должна осуществляться специальным, чистым специализированным транспортом с соблюдением условий, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнений;

- обеспечение лагеря водой, отвечающей требованиям безопасности к питьевой воде (в качестве источников питьевой воды могут быть использованы существующие источники централизованного водоснабжения населенных мест, источники нецентрализованного водоснабжения (артскважины, каптажи, колодцы, родники и другие источники), а также питьевая вода, доставляемая специальным транспортом или питьевая вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная)); - исключение поставки продуктов и приготовление блюд, запрещенных в организации детского питания;

- соблюдение режима питания (кратность приема пищи, распределение калорийности по приемам пищи, интервалы между приемами пищи); - не допускается получение детьми продуктов питания из других источников, кроме пищеблока лагеря;

- строгое соблюдение технологической (кулинарной) обработки продуктов, обеспечивающей высокие вкусовые качества, безопасность кулинарной продукции, сохранность пищевой ценности всех продуктов, диетическую направленность;

- наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для мытья посуды, оборудования, инвентаря, помещений пищеблока (пункта питания);
- своевременное удаление пищевых отходов с инвентаря и посуды и их дальнейшая утилизация.