

0

УТВЕРЖДЕН:

Решением межведомственной  
комиссии по организации и  
обеспечению отдыха и оздоровления  
детей от 02.03.2023 № 2

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ  
НЕСТАЦИОНАРНЫХ (ПАЛАТОЧНЫХ) ЛАГЕРЕЙ**

ВОРОНЕЖ 2023

Разработан на основании действующего законодательства:

- Национальный стандарт Российской Федерации «Услуги детям в учреждениях отдыха и оздоровления» ГОСТ Р 52887-2007;
- Федеральный закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;
- Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;
- Федеральный закон от 11.03.1992 № 2487-1 «О частной детективной и охранной деятельности в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 28.12.2017 № 465-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части усовершенствования государственного регулирования организации отдыха и оздоровления детей»;
- Федеральный закон от 03.07.2019 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 14.04.1999 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 23.02.2013 ФЗ- 15 «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 № 28;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ «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» от 28.01.2021 № 2;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 № 32;

- Постановление Правительства РФ от 14.08.1992 № 587 «Вопросы частной детективной (сыскной) и частной охранной деятельности»;
- Постановление Правительства РФ от 16.09.2020 № 1479 «Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства РФ от 23.09.2020 № 1527 «Об утверждении Правил организованной перевозки группы детей автобусами»;
- Постановление Правительства РФ от 02.08.2019 № 1006 «Об утверждении требований к антитеррористической защищенности объектов (территорий) Министерства просвещения Российской Федерации и объектов (территорий), относящихся к сфере деятельности Министерства просвещения Российской Федерации, и формы паспорта безопасности этих объектов (территорий)»;
- Постановление Правительства РФ от 14.05.2021 № 732 «Об утверждении требований к антитеррористической защищенности объектов (территорий), предназначенных для организации отдыха детей и их оздоровления, и формы паспорта безопасности объектов (территорий) стационарного типа, предназначенных для организации отдыха детей и их оздоровления»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 17.07.2017 № 656 «Об утверждении примерных положений об организациях отдыха детей и их оздоровления»;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России от 31.12.2020 № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 13 июня 2018 № 327н «Об утверждении порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним в период оздоровления и организованного отдыха»;

- Методические рекомендации по обеспечению организации отдыха и оздоровления детей (письмо Минпросвещения России от 25.11.2019 №Пз1303/06).

- Закон Воронежской области от 29.12.2009 № 178-ОЗ «Об организации и обеспечении отдыха и оздоровления детей Воронежской области».

**Нестационарный (палаточный) лагерь** – это форма отдыха детей и подростков с использованием палаток для их размещения и обслуживания, организуемая в естественных природных условиях, либо на стационарной базе с созданием полного перечня объектов инфраструктуры в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 № 28, уставом учреждения или организации, на базе которых создан лагерь.

Палаточные лагеря размещают в естественных природных условиях.

При организации палаточного лагеря на базе **стационарной базы** используют свободную территорию и помещения зданий.

*Дети – инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья принимаются в нестационарные организации отдыха детей и их оздоровления, в которых созданы условия для их пребывания*

## **1. Организация работы палаточного лагеря в природной среде.**

### **Выбор места:**

**При выборе места для организации палаточного лагеря в природной среде должны быть соблюдены следующие условия:**

- размещение палаточного лагеря в **природной среде** не допускается на территории эндемичной по антропонозным инфекциям, на рекультивированных полигонах токсичных промышленных и твердых бытовых отходов, в санитарно-защитных зонах, на территориях радиоактивного загрязнения и мест захоронения радиоактивных отходов.

- для расположения палаточного лагеря должна быть выбрана сухая, незаболоченная, незатопляемая тальми, дождевыми и паводковыми водами территория.

- для лучшего стока дождевых вод и быстрого просушивания территории лагеря целесообразно выбирать участок с ровным рельефом и одним склоном для стока ливневых вод.

- палаточные лагеря следует располагать на расстоянии не ближе 100 метров от линий высоковольтных электропередач, автомагистралей, железнодорожных путей.

Палаточный лагерь рекомендуется располагать вблизи источника питьевого водоснабжения. При отсутствии источника питьевого водоснабжения может использоваться привозная питьевая вода или питьевая вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная). «Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде» п.2.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20);

«Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия» и «При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем. При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечен запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения - (п. 2.6.6. СП 2.4.3648-20).

Палаточный лагерь должен иметь устойчивую телефонную связь.

К палаточному лагерю должен быть обеспечен подъезд транспорта.

Время прибытия первого подразделения пожарной охраны к месту вызова в городских поселениях и городских округах не должно превышать 10 минут, а в сельских поселениях – 20 минут.

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

### **Подготовка территории**

Перед открытием неподвижного палаточного лагеря на его территории проводятся:

уборка территории от мусора, сухостоя и валежника,

очистка от колючих кустарников и растительности с ядовитыми плодами,

акарицидная обработка территории и дератизация (в том числе на расстоянии не менее 50 метров за территорией учреждения), по результатам которых, специализированной организацией выдается энтомологическая оценка об эффективности проведенных мероприятий.

Территория палаточного лагеря должна быть обозначена по периметру хорошо заметными знаками (флажки, ленты и прочее) или огорожена.

По периметру палаточный лагерь должен быть оборудован защитной противопожарной минерализованной полосой шириной не менее 1,4 м (*искусственно созданная полоса на поверхности земли, очищенная от горючих материалов или обработанная почвообрабатывающими орудиями либо иным способом до сплошного минерального слоя почвы*).

Оформляется вход в лагерь, пост охраны, устанавливается информационный стенд, на котором размещается информация о необходимости соблюдения Правил противопожарного режима, а также информация для родителей (распорядок дня, меню на день, список телефонов, руководства, перечень пищевых продуктов, запрещенных в питании детей). На посту охраны список детей по группам с указанием вожатых.

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

Варианты расположения зон в зависимости от способов приготовления и приема пищи:

### ***Вариант 1***

#### **Жилая зона:**

На территории палаточного лагеря могут быть предусмотрены зоны (участки) для групп, существующие автономно, каждая из которых организует мероприятия по своему профилю (плану), с возможной организацией питания отдельно от других групп.

#### **Вариант 1. Туристические или кемпинговые палатки**

Для организации проживания участников лагеря в **туристических палатках** (одно или многоместных) необходимо использовать двухслойные туристические палатки с козырьком или тамбуром.

Палатки должны быть непромокаемыми, ветроустойчивыми, иметь защиту от насекомых (защитная сетка на двери и окнах).

Дно палатки должно быть из водонепроницаемой ткани.

Все палатки должны иметь закрывающийся вход, а также место для хранения обуви под навесом-козырьком палатки.

Палатки размещают на водонепроницаемый настил (универсальный полимерный влагозащитный тент (типа Гарпаулин) в сухом, ровном месте на площадках с травяным покрытием или с утрамбованным грунтом. По периметру размещения палаток оборудуется отвод для дождевых вод. Территория, на которой оборудуются палатки окапывается по периметру.

За каждым участником лагеря должно быть закреплено отдельное спальное место. 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.

Запас постельного белья или вкладышей в спальный мешок формируется с учетом обеспечения смены комплекта не менее 1 раза в 7 дней.

Размещение участников лагеря в палатках не должно превышать вместимости обозначенной в паспорте (инструкции к эксплуатации, технических характеристиках и т.п.) палатки.

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

## **Вариант 2**

Для организации проживания участников лагеря в **палаточном доме** (палатка военная или МЧС – каркасная палатка (типа М-30) он должен быть установлен на прочный настил, приподнятый над землей на 5 - 15 см (деревянный).

В палаточный дом устанавливают кровати или раскладушки. Количество спальных мест в одном палаточном доме должно быть установлено с учетом соблюдения норм площади пола на одного проживающего не менее 3 кв.м. Каждое спальное место комплектуется

матрасом, одеялом и подушкой. Запас постельного белья формируется с учетом обеспечения смены комплекта не менее 1 раза в 7 дней. Кровати могут быть установлены группами по 2 штуки, с учетом расстояния между группами кроватей не менее 0,7 метра.

Палатки, в которых размещаются более 10 детей, оснащаются автономными дымовыми пожарными извещателями.

### **Общие требования:**

Мальчики и девочки размещаются в разных палатках. Каждый проживающий в палаточном лагере должен иметь индивидуальное спальное место.

Также запрещается совместное проживание в палатке взрослых и детей.

Палатки 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.

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.

В каждой группе палаток может оборудоваться место для сбора участников (отрядное место) – отдельная палатка, тент, стулья или бревна т.п.

В ночное время жилая зона должна быть освещена с помощью фонаря.

### **Санитарно-бытовая зона:**

На территории санитарно-бытовой зоны палаточного лагеря размещаются умывальники, душевые, место для мытья ног, место для стирки белья, сушки одежды, туалеты, место сбора мусора.

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

**Умывальники** размещаются возле туалетов, места (мест) приема пищи.

Количество умывальников определяется из расчета 1 умывальник на 10 человек.

**Ногомойки** размещаются в хозяйственно-бытовой зоне. Количество определяется из расчета 1 ногомойка на 10 человек.

Ногомойки оборудуются поддонами. Для мытья ног также могут использоваться душевые.

**Душевые** организуют в палатке или отдельных строениях. Для отвода сточных вод оборудуются устойчивыми решетчатыми поддонами для стока воды.

При условии разделения территории лагеря на группы умывальники, ногомойки, душевые могут устанавливаться на территории каждой группы на расстоянии не менее 10 м от жилой зоны или места приготовления и приема пищи.

Сточные воды отводятся в специальную яму, закрытую крышкой. Наполнение ямы не должно превышать ее объема. Мыльные воды должны проходить очистку через мылоуловитель (ящик с решетчатым дном, наполненный соломой, стружками). Ямы-поглотители, ямы надворных туалетов, надворные туалеты ежедневно обрабатываются раствором дезинфекционных средств. Сток осуществляется через канаву или по трубе в ту же яму, что и от умывальников.

Подогрев воды осуществляется персоналом лагеря на полевой кухне, костре или с использованием электронагревательных приборов. Доставка, термометрия, разбавление горячей воды до приемлемой температуры (30-40°C) также осуществляется персоналом лагеря.

**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.

Туалеты выгребного типа организуют с надземной частью, крышей (навесом) 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.

Возле туалетов оборудуются рукомойники. Допускается использование биотуалетов.

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

Площадь туалетной и душевой рассчитывается не менее 0,8 м<sup>2</sup>/чел.

**Место для личной гигиены** для девочек (девушек) оборудуется в душевой кабине, женском туалете или отдельной палатке площадь не менее 3,0 м<sup>2</sup>. Оно обеспечивается подставками (полками) для предметов личной гигиены и промаркированными емкостями для теплой воды.

Для просушивания одежды и обуви на территории палаточного лагеря оборудуется специальное место с навесом от дождя и тросами (веревками), закрепленными на высоте 1,5 м. При использовании походной бани место для просушивания одежды может быть организовано в бане.

**Место для индивидуальной стирки белья**, примыкающее к месту просушивания одежды и обуви. Место для стирки белья оборудуется скамьей или столом и пластиковыми тазами. Количество тазов определяется из расчета 1 на 20-30 человек. Сток может осуществляться через канаву или по трубе в ту же яму, что и от умывальников и душевых.

**Место для сбора и хранения мусора в контейнерах** с закрывающимися крышками, или иных емкостях, недоступных для грызунов и иных животных, которые рекомендуется размещать на расстоянии не менее 25 метров от жилой зоны и пищеблока (площадью не менее 14 м<sup>2</sup>).

В ночное время все места и дорожки до них должны быть освещены автономными источниками света.

## **Зона приготовления и приема пищи**

### **Общие требования**

Устройство пищеблока определяется формой организации питания. В случае децентрализованного приготовления пищи отдельными группами, входящими в палаточный лагерь, таких зон может быть несколько, при этом каждая из них может непосредственно примыкать к жилой зоне.

Независимо от формы питания (за исключением питания в близлежащей организации общественного 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 приёма 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 (не допускается использование поливинилхлоридной и латексной клеёнки, а также деревянного покрытия разделочных столов).

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.

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 месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

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

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).

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).

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, 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.

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.

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

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

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

### **Организация питания в детских лагерях палаточного типа может быть реализована несколькими способами:**

1) питание в близлежащей организации общественного питания, имеющей необходимый набор помещений и согласованное меню для организации питания детей и подростков;

2) привозное горячее питание (доставка готовой пищи в термоконтейнерах);

3) приготовление пищи с использованием полевой кухни;

4) приготовление пищи на походной печи (костре).

**1. При организации питания в близлежащей организации общественного питания** должна быть организована перевозка детей к месту приема пищи и обратно. Такими организациями могут быть: пищеблоки общеобразовательных учреждений, столовые, кафе и т.п.

**Договор на перевозку детей с организацией, имеющей лицензию на перевозку детей.**

**Договор на оказание услуг по питанию в соответствии с требованиями СанПиН** (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 № 32).

**2. При организации питания привозным способом** для доставки 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.

**Договор на оказание услуг по питанию в соответствии с требованиями с СанПиН** (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 № 32).

При выборе данного типа организации питания в составе комплекса помещений пищеблока (далее – столовая) должны быть:

помещение для приема пищи и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий;

помещение для приема пищи и раздачи готовых блюд может быть общим для всех участников лагеря либо размещаться на территории группы.

Место ровное. В случае размещения в шатре или под тентом, пол земляной, не песок.

Пища принимается всеми участниками одновременно в пределах срока доставки и употребления пищи.

Место для приема пищи (столовая) может быть стационарным (приспособленным) или нестационарным (палатка, навес, шатер и т.п.).

Помещение должно быть защищено от дождя, ветра, пыли. Столовую оборудуют мебелью (столы, стулья или скамейки). Столы должны иметь покрытие, которое позволяет проводить влажную обработку и дезинфекцию. В столовой следует предусмотреть место для раздачи пищи и место для сбора грязной посуды, оборудованные столами с гигиеническим покрытием. Столы должны иметь покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств (не допускается использование поливинилхлоридной и латексной пленки, а также деревянного покрытия разделочных столов).

Раздача пищи может производиться сотрудниками, имеющими медицинскую книжку установленного образца с внесенными сведениями о прохождении периодического медицинского осмотра, вакцинацией в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и прививок по эпидемиологическим показателям (Федеральный закон от 03.07.2019 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», ст.11, п.1,3 ст.12, п. 1 ст. 13, п.2 ст.17), прошедшими гигиеническое обучение, а также результаты обследований на вирусологические и микробиологические показатели (астро, норо, ротавирусные инфекции, бактерии группы кишечной палочки и прочее в зависимости от

складывающейся на период начала и проведения летней кампании и санитарно-эпидемиологической обстановки).

### **Помещение (место) для мытья кухонной и столовой посуды**

В случае наличия столовой место для мытья кухонной и столовой посуды может оборудоваться в отдельной палатке или под навесом рядом с пищеблоком. В отделении для мытья столовой посуды должны быть предусмотрены столы с гигиеническим покрытием для грязной посуды, для мытья столовой посуды, столы для чистой посуды, а также стеллажи для хранения столовой и чайной посуды.

В палаточном лагере при отсутствии горячей воды можно использовать разрешенные моющие средства, предназначенные для мытья столовой посуды в холодной воде, в соответствии с инструкцией изготовителя. После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются. Разделочные доски и ножи после их мытья необходимо ошпарить кипятком, просушить и хранить на стеллажах.

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.

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. 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.

**Помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары) –** отдельная палатка размещается рядом с местом приема пищи.

**При организации питания с использованием полевой кухни или организации кострового питания**

В зону пищеблока входят: кухня, столовая, моечная, продовольственная кладовая.

### **Кухня**

Кухня походная (типа КП-125) или туристическая: на одноосном прицепе установлен прямоугольный корпус очага, в котором имеются четыре жарочных шкафа, установлен водогрейный котел.

В три жарочных шкафа устанавливаются пищеварочные котлы, два для первого блюда, один для второго, а в четвертый жарочный шкаф ставится противень.

Расстояние между полевой кухней и кухней не более 3 м.

Расстояние между кухней и столовой, если они не объединены одной постройкой, не должно превышать 20 м.

Высота помещений, сооруженных из водонепроницаемого материала: кухни, столовой, моечной и помещения для обработки продуктов – составляет не менее 1,8 м.

Естественную вентиляцию в помещении кухни обеспечивают через оконные проемы.

Для защиты от летающих насекомых окна и двери закрывают мелкой сеткой.

С эпидемиологической точки зрения очень важно, чтобы технологический процесс исключал пересечение потоков сырой и готовой продукции.

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.

Рядом с входом в кухню оборудуется умывальник для мытья рук персонала, занятого приготовлением пищи.

**Складские помещения** (продовольственная палатка, погреб) для хранения запасов пищевых продуктов, должны располагаться рядом с кухней.

Складские помещения должны быть оборудованы стеллажами на расстоянии от стены не менее чем 0,2 м. Хранение продуктов должно быть обеспечено в емкостях с крышками, исключающих возможность проникновения влаги, насекомых, грызунов и животных.

Складские помещения оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование и погреба – контрольными термометрами.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами на соответствующий вид продукции. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются

**Моечная** должна располагаться рядом с кухней. Допускается устройство моечной на кухне с выделением отдельной рабочей зоны.

Сточные воды отводятся от кухни и моечных в специальную яму. Сточные воды должны проходить через фильтр (ящик с решетчатым дном, наполненный соломой, стружками).

#### **4) приготовление пищи на походной печи (коостре);**

Условия использования печей (костра).

- печь (костер) следует располагать в специально оборудованном месте на расстоянии не менее 10 м от жилой зоны группы;
- место установки печи (костер) должно быть оборудовано первичными средствами пожаротушения;
- печь (костер) необходимо использовать исключительно в целях приготовления пищи в светлое время суток под постоянным контролем ответственных лиц;
- допуск детей и подростков к месту установки печи (костра) должен быть ограничен.

Рядом с печью (костром) располагается пищеблок (палатка, тент).

Пищеблок оборудуют разделочными столами (не менее 2-х) для отдельной обработки сырой и готовой пищевой продукции и стеллажами для хранения кухонной посуды и инвентаря. Столы с гигиеническим покрытием должны иметь покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Столы должны иметь покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться отдельно разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно.

Посуда участников лагеря хранится на отдельном стеллаже.

Для приготовления пищи используются нержавеющая посуда (кастрюли, ведра).

Личная посуда специальная туристическая (нержавеющая сталь).

Рядом с пищеблоком располагается умывальник.

**Хранение продуктов при приготовлении пищи в группе не предусмотрено.** Продукты выдаются со склада непосредственно перед приготовлением пищи.

Место для мытья кухонной и столовой посуды (см. выше) может оборудоваться в отдельной палатке или под навесом рядом с пищеблоком. В отделении для мытья столовой посуды должны быть предусмотрены столы для грязной посуды, для мытья столовой посуды, столы для чистой посуды, а также стеллажи для хранения столовой и чайной посуды.

### **Административно-хозяйственная зона**

В административно-хозяйственной зоне располагаются палатки начальника лагеря, палатки воспитателей (6,0 м<sup>2</sup>/чел.), обслуживающего персонала, охраны, медицинских работников и изоляторов.

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 (изолятор) площадью не менее 6,0 м<sup>2</sup>/1 койко-место, совместное проживание в которых детей и персонала не допускается.

### **Санитарное содержание территории лагеря**

Ямы для сбора сточных вод в палаточных лагерях должны быть закрыты крышками и заполняться не более чем на 2/3 объема.

Для предупреждения выплода мух рекомендуется использовать дезинсекционные средства, прошедшие государственную регистрацию и применять их в соответствии с инструкцией производителя. Рекомендованная кратность обработки – не реже 1 раз в 5 - 10 дней.

Дверные ручки и полы в туалетах ежедневно промывают с использованием моющих средств и обрабатывают дезинфицирующими средствами, обладающими в том числе и вирулицидным эффектом.

Не допускается привлекать детей к уборке туалетов.

Выгребные ямы туалетов ежедневно заливаются растворами дезинфицирующих средств. Туалеты выгребного типа должны периодически обрабатываться инсектицидами для предотвращения выплода мух.

Палатки должны содержаться в чистоте, мусор из них должен регулярно убираться.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах в таре производителя, допускается их хранение в специально выделенных промаркированных емкостях.

Уборочный инвентарь должен быть промаркирован. После использования уборочный инвентарь моют с моющими и дезинфицирующими средствами и хранят в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку (красную, оранжевую) и храниться отдельно.

На территории палаточного лагеря не должно быть безнадзорных домашних животных.

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.

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.

### **Физкультурно-оздоровительная зона**

Место общих мероприятий участников лагеря оборудуется в зависимости от профиля лагеря. Например: флагшток, линейка, футбольное поле, концертная площадка, шатры для проведения занятий и т.п.

### **Подготовка документов для лагеря**

При организации палаточных лагерей для детей и подростков организатору лагеря необходимо действовать по следующему алгоритму:

1. Подать уведомительное письмо о планируемых сроках заездов детей и режиме работы, о количестве детей в адрес управления Роспотребнадзора по Воронежской области, территориального отдела надзорной деятельности и профилактической работы Главного управления МЧС России по Воронежской области не менее чем за один месяц до планируемого открытия.

2. Иметь в наличии документы, регламентирующие деятельность по оказанию услуг в сфере организации отдыха детей и их оздоровления (устав, положение, регламент и т.п.);

3. Получить санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным требованиям;

4. Иметь (получить) уведомление Департамента образования Воронежской области о включении организации отдыха детей и их оздоровления в Реестр организаций отдыха детей и их оздоровления на территории Воронежской области (подробный порядок включения организаций в Реестр размещен на специализированном информационном портале leto36.ru);

5. Проверить качество прохождения вызова экстренных служб (101, 102, 103, 104, 112, 123) с базы проведения смены лагеря.

*При отсутствии устойчивого прохождения вызова экстренных служб до открытия детского лагеря / смены лагеря подать уведомительное письмо в адрес Главного управления МЧС России для принятия решения о принятии компенсирующих мер.*

6. Подготовить документ об организации лагеря / смены лагеря (приказ, положение и т.п.) с указанием наименования, сроков, места проведения лагеря, ответственных лиц за реализацию всех необходимых мероприятий;

7. Провести работу по подготовке и формированию следующего пакета документов для организации лагеря:

- договор с базой проведения смены лагеря, отвечающей требованиям Национального стандарта Российской Федерации «Услуги детям в учреждениях отдыха», организующей свою деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами федерального и регионального уровня, включенной в Реестр организаций отдыха детей и их оздоровления (если проведение смены лагеря планируется на базе стационарной организации отдыха детей и их оздоровления);

- договор с медицинским учреждением или медицинским работником или отдельным медицинским работником/лицом, аттестованным в части оказания медицинской помощи (сертификат о прохождении обучения по программе «Сестринское дело», «Педиатрия» (в случае организации лагеря в природной среде);

*В случае проведения палаточного лагеря на базе стационарного лагеря, медицинская помощь оказывается в стационарном медицинском пункте организации отдыха детей и их оздоровления.*

- договоры с родителями, законными представителями детей/ведомствами, организациями об оказании услуг по обеспечению отдыха детей и их оздоровления с обязательным включением пункта о страховании жизни детей на период их пребывания в лагере;

- пакет документов для всех сотрудников учреждения согласно Трудовому кодексу РФ (срочный трудовой договор), Постановлению Правительства РФ от 16.09.2020 № 1479 «Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации», требованиям СанПиН (ЛМК с отметками о прохождении гигиенического обучения и медицинского обследования в необходимом объеме), а также отметками о наличии профилактических прививок в соответствии с национальным календарем прививок или прививочный сертификат;

- медицинская документация в соответствии с нормативными документами Минздрава;

- инструкции для сотрудников лагеря;
- должностные инструкции;
- о действиях в случаях чрезвычайной ситуации;
- о соблюдении мер пожарной безопасности;
- о действиях в случае неблагоприятного метеорологического прогноза;
- текст инструктажа с детьми: по соблюдению распорядка дня и установленных правил санитарной гигиены, техники безопасности, во время купания детей в водоемах (при условии организации купания детей в рамках программы лагеря), по порядку эвакуации детей на случай возникновения чрезвычайной ситуации;
- журнал проведения инструктажей с сотрудниками и детьми по всем видам деятельности;
- документы, устанавливающие соответствующий противопожарный режим (приказы, инструкции), согласно информации Главного управления МЧС России по Воронежской области;
- 5-10 или 14-18 дневное меню с технологическими картами;
- необходимая регистрационная документация на пищеблоке (согласно Санитарным правилам), договоры с поставщиками (продукты питания, питьевая вода) и подрядными организациями (вывоз ТБО, ЖБО, дератизация, акарицидная обработка).

### **Получение санитарно-эпидемиологического заключения**

Выдача санитарно-эпидемиологических заключений проводится на основании результатов санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.

Порядок получения санитарно-эпидемиологического заключения определен «Административным регламентом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по предоставлению государственной услуги по выдаче санитарно-эпидемиологических заключений на основании результатов санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований», утвержденный приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 05.11.2020 № 747.

Срок предоставления государственной услуги на виды деятельности не может превышать 20 рабочих дней со дня приёма и регистрации заявления и документов.

Порядок получения и срок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз с перечнем документов необходимых для предоставления государственной услуги определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области».

Примерный перечень документов, которые необходимо предоставить, в целях проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы специалистами экспертной организации:

1. Приказ о создании лагеря, режим работы лагеря, план работы лагеря.
2. Устав учреждения (при наличии).
3. Договоры на проведение дератизационных, дезинсекционных мероприятий и акарицидной обработки территории лагеря, акты выполненных работ, энтомологическое заключение по результатам обследования территории на наличие клещей.
4. Договор на вывоз мусора и жидких бытовых отходов (при необходимости).
5. Договор о сотрудничестве с медицинским учреждением или медицинским работником.
6. Справка о наличии моющих, чистящих дезинфицирующих средств и хозяйственного инвентаря (на бланке организации – организатора лагеря).
7. Справка о наличии кухонной и столовой посуды (на бланке организации – организатора лагеря).
8. Акт исправности холодильного и технологического оборудования (при наличии оборудования).
9. Приказ о создании бракеражной комиссии по лагерю.
10. Список сотрудников лагеря с отметками о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения и профилактических прививок. Личные медицинские книжки сотрудников (при наличии) или договор на проведение медицинского осмотра.
11. Согласованное примерное меню.
12. Договоры по поставку продуктов питания и бутилированной воды в лагерь.
13. Договор на организацию питания в оздоровительном учреждении (при условии оказания услуги питания сторонней организацией).
14. Сертификаты соответствия на используемое оборудование.

Срок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз по заявлению гражданина, индивидуального предпринимателя, юридического

лица определяется в зависимости от вида и объема исследований конкретного вида деятельности, работ, услуг и не может превышать двух месяцев.

### **Требования к персоналу палаточного лагеря**

К работе в палаточном лагере допускаются лица:

- достигшие возраста 18 лет (возможно трудоустройство несовершеннолетних в соответствии с Трудовым кодексом РФ);
- имеющие специальную профессиональную подготовку (в соответствии с занимаемой должностью);
- прошедшие медицинский осмотр в необходимом для занимаемой должности объеме и гигиеническое обучение, соответствующее занимаемой должности;
- не имеющие ограничений для работы с детьми;
- лица ответственные за противопожарную безопасность должны пройти обучение пожарно-техническому минимуму;
- имеющие профилактические прививки и прививки по эпидемиологическим показаниям в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок;
- прошедшие обследование на острые кишечные инфекции (астро, норо, ротавирусы), микробиологическое (БКГП) перед началом каждой смены (для сотрудников пищеблока).

### **Оборудование для организации лагеря**

<b>Туристическая палатка</b>	<p>быстро возводимая сборно-разборная конструкция, предназначенная для временного размещения и проживания человека (одного или нескольких) и защиты от неблагоприятных погодных условий.</p> <p>В многоместных палатках за каждым проживающим определяется спальное место с индивидуальным спальным мешком.</p> <p>Количество проживающих в палатке</p>
------------------------------	---

	не должно превышать максимальной наполняемости (указанной в паспорте палатки)
<b>Палаточный дом</b>	палатка военная или МЧС – каркасная палатка (типа М-30), предназначенная для размещения большого количества людей (до 30 человек). Данный тип палаток должен быть установлен на прочный настил, приподнятый над землей на 5 - 15 см (деревянный).
<b>Кровати или раскладушки</b>	при организации проживания участников лагеря в палаточном доме. Количество спальных мест в одном палаточном доме должно быть установлено с учетом соблюдения норм площади пола на одного проживающего не менее 3 кв.м. Каждое спальное место комплектуется матрасом, одеялом и подушкой. Запас постельного белья формируется с учетом обеспечения смены комплекта не менее 1 раза в 7 дней.
<b>Спальные мешки</b>	При организации проживания участников лагеря в туристических палатках. Запас спальных мешков или сменных чехлов к ним формируется с учетом обеспечения смены комплекта не менее 1 раза в 7 дней.
<b>Универсальный полимерный влагозащитный тент (типа Гарпаулин)</b>	Используется в качестве настила (под туристские палатки), а также для организации навесов
<b>Электрогенераторы и другие энергогенерирующие устройства</b>	Для организации освещения в темное время суток и работы холодильников для хранения суточных проб. Дизельные электрогенераторы должны располагаться не ближе 25 м от жилой зоны. Дежурный персонал лагеря должен быть обеспечен электрофонарями.

<b>Пластиковые тазы</b>	Для организации прачечной зоны. В прачечной зоне также необходимо предусмотреть скамью для установки тазов и место для сушки белья. Сток осуществляется через канаву или по трубе в ту же яму, что и от умывальников, либо необходимо организовать отдельную сточную яму с мылоуловителем
<b>Громкоговоритель</b>	Для оповещения участников лагеря при возникновении чрезвычайных ситуаций
<b>Столы и скамейки (стулья)</b>	Для приема пищи или проведения мероприятий. Для приема пищи скамейки и столы должны быть установлены под навесом (тентом) или в специальной палатке.
<b>Стеллажи для хранения</b>	Нижняя полка стеллажа должна быть приподнята над полом не менее чем на 0,35 м и расположена на расстоянии от стены не менее чем 0,2 м. Хранение продуктов должно быть обеспечено в емкостях с крышками, исключающими возможность проникновения влаги, насекомых, грызунов и животных.
<b>Термоконтейнеры (термосы)</b>	В случае организации привозного питания. Кроме того необходимо предусмотреть раздаточный инвентарь (раздаточные ложки, половники, шпиги и т.п.) в необходимом объеме
<b>Разделочные столы, ножи и доски</b>	В случае организации питания на пищеблоке палаточного лагеря. Столы должны быть покрыты клеенкой, пригодной для контактов с пищевыми продуктами. Столы и производственный инвентарь должны быть промаркированы.

<p><b>Баки, бачки, ведра (котлы), кастрюли, столовые приборы и посуда, и другие предметы кухонного оборудования</b></p>	<p>В случае организации питания на пищеблоке палаточного лагеря. Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно полностью обеспечивать одновременное питание участников лагеря (при раздельном приготовлении пищи по группам – одновременное питание всех членов группы). Для приема пищи может быть использована металлическая, эмалированная, фаянсовая посуда. Возможно использование одноразовой посуды, разрешенной к применению для горячих пищевых продуктов. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.</p>
<p><b>Баки и ведра с крышками</b></p>	<p>Для сбора отходов</p>
<p><b>Оборудование для проведения (занятий) мероприятий</b></p>	<p>Согласно программе лагеря в необходимом объеме. Спортивные сооружения следует размещать на твёрдом покрытии.</p>
<p><b>Флажки, ленты и прочее</b></p>	<p>Для организации ограждения территории лагеря по всему периметру</p>