Приложение 1
к протокольному решению
заседания Межведомственной
комиссии по организации отдыха
детей и их оздоровления
Ханты-Мансийского

автономного округа – Югры
от 14.05.2020 № 2

Методические рекомендации об организации деятельности лагерей
с дневным пребыванием детей, организованных на базе образовательных
и иных организаций независимо от организационно-правовой формы
и формы собственности, действующих в Ханты-Мансийском автономном
округе – Югре, при изменении ограничений режима обязательной самоизоляции граждан и (или) их отмене

В целях определения единых подходов при подготовке лагерей
с дневным пребыванием детей, организованных на базе образовательных
и иных организаций независимо от организационно-правовой формы
и формы собственности, а также индивидуальными предпринимателями, действующими в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре
в 2020 году (далее - лагеря), к работе при изменении ограничений режима обязательной самоизоляции граждан и (или) их отмене необходимо руководствоваться инструкцией Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее – Роспотребнадзор) от 23 января 2020 года № 02/770-2020-32 по проведению дезинсекционных мероприятий для профилактики заболеваний, вызываемых коронавирусами; рекомендациями Роспотребнадзора от 14 февраля 2020 года № 02/2230-2020-32 по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций; рекомендациями Роспотребнадзора от 3 марта 2020 года № 02/3401-2020-27
о дополнительных мерах по профилактике новой коронавирусной инфекции, письма Роспотребнадзора от 8 мая 2020 года № 02/8900-2020-24
«О направлении рекомендаций по организации работы образовательных организаций».

Допуск сотрудников к трудовой деятельности осуществлять
в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора от 10 марта 2020 года
№ 02/3853-2020-27 по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников.

Учитывая текущую эпидемиологическую ситуацию, связанную
с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре, в ходе подготовки лагерей к работе при изменении ограничений режима обязательной самоизоляции граждан и (или) их отмене, в период эпидемиологического неблагополучия допуск сотрудников к трудовой деятельности осуществлять исключительно при наличии отрицательного результата тестирования на COVID-19.

Руководителям образовательных организаций, на базе которых организованы лагеря, необходимо сформировать списки работников
и согласовать графики забора анализов на COVID-19 c медицинскими организациями, осуществляющими обслуживание образовательных организаций, на базе которых организованы лагеря.

В соответствии с письмом Министра просвещения Российской Федерации от 22.04.2020 № СК-301/06, в первую очередь,
в рамках детской оздоровительной кампании 2020 года необходимо обеспечить максимальный охват организованными формами отдыха
и оздоровлениядетей, находящихся в трудной жизненной ситуации,
чьи родители попали в трудную жизненную ситуацию (потерявшим работу), детей медицинских работников и других категорий граждан, нуждающихся в этот период в государственной поддержке.

Зачисление детей в лагеря необходимо осуществлять при наличии заключения врача об отсутствии контактов с инфекционными больными, состоянии здоровья детей и сведений об имеющихся прививках.
Не допускать прием в лагерь детей с признаками респираторных заболеваний. При получении сведений о заболевании коронавирусной инфекцией лиц, проживающих совместно с детьми, посещающими лагерь – приостановить посещение лагеря ребенком до истечения инкубационного периода (14 дней с момента последнего контакта
с больным).

Необходимо обеспечить дополнительные санитарно-эпидемиологические мероприятия, в том числе обеспечить лагеря обеззараживателями воздуха, бесконтактными термометрами, антисептическими средствами, усилить утренние фильтры для приема детей во взаимодействии с территориальными отделами Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре,
а также дополнительные мероприятия в части медицинского контроля
при приеме на работу сотрудников и оформлении детей в лагеря, предусмотреть усиление медицинского контроля за состоянием здоровья сотрудников и детей в период проведение оздоровительных смен.

При посещении лагерей в штатном режиме необходимо предусмотреть ограничения по проведению деятельности в помещениях образовательной организации, где могут находиться разные группы детей (залы для занятий физической культурой, музыкальные залы и т.п.), а также прогулок на свежем воздухе.

При ежедневном приеме детей в лагеря требуется соблюдение межличностной дистанции между сотрудниками лагерей и родителями (законными представителями), провожающими детей, и детьми из разных групп, не менее 1,5 метра. Предусмотреть поэтапный ежедневный прием детей из разных групп в организацию отдыха детей в соответствии
с расписанием.

Кроме того, необходимо проводить ежедневный утренний
прием детей работниками организаций отдыха детей
и (или) медицинскими работниками, которые опрашивают детей
о самочувствии. Проводить ребенку термометрию, в том числе при наличии катаральных явлений, явлений интоксикации. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в лагерь
не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещениях медицинского блока)
до прихода родителей или их госпитализации
в лечебно-профилактическую организацию с информированием родителей. О случаях инфекционных заболеваний извещаются территориальные медицинские организации и управление Роспотребнадзора в течение первых двух часов.

В лагерях необходимо обеспечить повышенное соблюдение правил личной гигиены не только персоналом, но и родителями (законными представителями) детей, посещающих лагеря.

Профилактическая дезинфекция включает меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом или протирку их кожными антисептиками, регулярное проветривание помещений, проведение влажной уборки, обязательную дезинфекцию контактных поверхностей во всех помещениях
в течение дня.

Учитывая эпидемическую обстановку, в связи распространением
на территории Российской Федерации новой коронавирусной инфекции, вызванной COVID-19, особое внимание при организации и проведении летней оздоровительной кампании 2020 года необходимо уделить:

- **медицинскому сопровождению деятельности лагерей.**

По возможности укомплектовать лагеря штатными медицинскими работниками. Для организации медицинского обслуживания должен быть предусмотрен медицинский пункт или медицинский кабинет, изолятор
для больных, оборудованные раковинами для мытья рук, с подводкой
к ним холодной и горячей воды со смесителем, необходимым инвентарем
и оборудованием.

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

Изолятор оснащается кроватями (раскладушками) - не менее 2-х, столом и стульями. Для временной изоляции заболевших детей допускается использование медицинского и (или) процедурного кабинета.

Не допускается в качестве стульев и кушеток использовать мягкую мебель (диваны, кресла, стулья с мягкой обивкой).

При отсутствии медицинского кабинета допускается организация медицинского обслуживания в поликлиниках, амбулаториях
и фельдшерско-акушерских пунктах, обслуживающих детское население.

Медицинский персонал осуществляет ежедневный контроль
за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в лагерь (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оцениваются показатели заболеваемости
и эффективность оздоровления детей и подростков. Осуществляется осмотр персонала столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи, катаральных явлений верхних дыхательных путей, опрос на наличие дисфункции желудочно-кишечного системы. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья. Не допускать к работе в лагерях лиц, находящихся в контакте с больными коронавирусной инфекцией
до истечения инкубационного периода (14 дней с момента последнего контакта с больным);

- **прохождению работниками лагерей, медицинских осмотров
в установленном порядке, лабораторных обследований на наличие возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии** у сотрудников пищеблоков; сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и питьевой воды; лиц, осуществляющих эксплуатацию водопроводных сооружений;

-  **наличию у всех сотрудников лагерей вакцинации
в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.**

Каждый работник 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 лагеря проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в год;

- **проведению перед открытием лагеря противоклещевой (акарицидной) обработки его территории** и мероприятиям по борьбе
с грызунами в целях профилактики клещевого энцефалита, клещевого боррелиоза и геморрагической лихорадки с почечным синдромом и других инфекционных болезней. После проведения обработок должен быть проведен контроль качества проведенных обработок против клещей
и грызунов.

По эпидемическим показаниям провести дезинфекцию, направленную на профилактику коронавирусной инфекции (письмо Роспотребнадзора от 03.04.2020 № 02/5925-2020-24 «О рекомендациях
по проведению дезинфекционных мероприятий на открытых пространствах населенных пунктов и в многоквартирных жилых домах» (вместе с «Рекомендациями по проведению дезинфекционных мероприятий на открытых пространствах населенных пунктов
и в многоквартирных жилых домах в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»);

- **соблюдению требований, предъявляемых к площадям помещений лагеря.** Площадь спальных помещений предусматривается из расчета не менее 4 м2 на ребенка. Оптимальная наполняемость групп при организации занятий по программе лагеря - не более 15 человек, допустимая - 20 человек. Набор и площади помещений для занятий по программе лагеря должны соответствовать СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;

**- соблюдению требований к режиму дня.**

Организация работы лагеря осуществляется в режимах пребывания детей:

- с 8.30 до 14.30 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак
и обед);

- с 8.30 до 18.00 часов, с обязательной организацией дневного сна
для детей в возрасте до 10 лет и 3-разового питания (завтрак, обед, полдник).

Рекомендуется организация дневного сна и для других возрастных групп детей и подростков.

Режим дня в детских оздоровительных лагерях предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, организацию экскурсий, походов, игр; регулярное 2 или 3-разовое питание и дневной сон для детей.

Альтернативами экскурсий и культурных мероприятий могут стать посещения виртуальных экспозиций музеев, театров, концертных залов
на интернет ресурсах, в том числе <https://www.culture.ru/>

Вместе с тем необходимо актуализировать соглашения
о некоммерческом партнёрстве с государственными учреждениями культуры и учреждениями культуры муниципальных образований автономного округа в части онлайн-взаимодействия с аудиторией согласно анонсам (в зависимости от потребностей возрастной группы).

В лагере рекомендуется следующий режим дня:

|  |  |
| --- | --- |
|  Элементы режима дня | Пребывание детей |
| с 8.30 до 14.30 часов | с 8.30 до 18 часов |
| Сбор детей, зарядка | 8.50 - 9.00 | 8.30 - 9.00 |
| Утренняя линейка | 9.00 - 9.15 | 9.00 - 9.15 |
| Завтрак | 9.15 - 10.00 | 9.15 - 10.00 |
| Работа по плану отрядов, общественно полезный труд, работа кружков и секций | 10.00 - 12.00 | 10.00 - 12.00 |
| Оздоровительные процедуры | 12.00 - 13.00 | 12.00 - 13.00 |
| Обед | 13.00 - 14.00 | 13.00 - 14.00 |
| Свободное время | 14.00 - 14.30 | 14.00 - 14.30 |
| Уход домой | 14.30 |   |
| Дневной сон |   | 14.30 - 15.30 |
| Полдник |   | 16.00 - 16.30 |
| Работа по плану отрядов, работа кружков и секций |   | 16.30 - 18.00 |
| Уход домой |   | 18.00 |

Кружковая деятельность с ограниченной двигательной активностью (изобразительная деятельность, моделирование, шахматы, рукоделие
и другие подобные виды деятельности) должна чередоваться с активным отдыхом и спортивными мероприятиями.

Организация и режим занятий с использованием компьютерной техники проводится в помещениях, оборудованных в соответствии
с [санитарными правилами](https://login.consultant.ru/link/?rnd=EBF17BC417E41B4E37B272896598EA20&req=doc&base=LAW&n=203301&dst=100014&fld=134&REFFIELD=134&REFDST=100046&REFDOC=215353&REFBASE=LAW&stat=refcode%3D16610%3Bdstident%3D100014%3Bindex%3D114&date=28.04.2020), предъявляющими гигиенические требования
к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

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

Для отдельных видов кружков (туристического, юных натуралистов, краеведческого и т.п.) допускается продолжительность занятий до 1,5 часов.

Оптимальная наполняемость групп при организации занятий
в кружках, секциях и клубах - не более 15 человек, допустимая - 20 человек (за исключением хоровых, танцевальных, оркестровых и других занятий).

Вместе с тем необходимо учитывать эпидемиологическую ситуацию
в отдельном городском округе или муниципальном районе автономного округа, при ее осложнении необходимо обеспечить перевод деятельности лагеря в заочный режим с реализацией модулей работы с детьми в режиме онлайн с применением дистанционных технологий (онлайн-активности
и мастер-классы) и офлайн при выполнении детьми творческих
и практических заданий самостоятельно.

Предусмотреть организацию питания детей с выдачей продовольственных наборов;

- **обеспечению условий для соблюдения личной гигиены детьми.**

Раковины для мытья рук при входе в обеденный зал устанавливаются
с учетом росто-возрастных особенностей детей из расчета не менее
1 раковины на 20 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. Помещения санитарно-бытового назначения для детей предусматриваются раздельными для мальчиков и девочек. Каждая туалетная комната оборудуется умывальниками и туалетными кабинами
с дверями. Туалеты оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, электро- или бумажными полотенцами. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно.

Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы оборудуются сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- **проведению уборки и дезинфекции помещений.**

Мебель должна иметь покрытие, позволяющее проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Потолки, стены и полы всех помещений должны быть гладкими, без нарушения целостности, признаков поражения грибком и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Все помещения лагеря подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборка помещений проводится при открытых окнах и фрамугах в летний период и открытых форточках и фрамугах в другие сезоны.

Уборку спальных помещений следует проводить после дневного сна, обеденного зала - после каждого приема пищи, физкультурного зала - после каждого занятия, остальных помещений - в конце дня.

В лагерях для проведения уборки и дезинфекции помещений
и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном [порядке](https://login.consultant.ru/link/?rnd=43162B12543AE19D650A0F376356B856&req=doc&base=LAW&n=40125&dst=100025&fld=134&REFFIELD=134&REFDST=100164&REFDOC=215353&REFBASE=LAW&stat=refcode%3D16610%3Bdstident%3D100025%3Bindex%3D257&date=13.04.2020).
При использовании моющих и дезинфицирующих средств соблюдают инструкции по их применению. Места общего пользования (туалеты, буфет, столовая и медицинский кабинет) ежедневно убирают
с использованием моющих и дезинфицирующих средств и содержат
в чистоте. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию: раковины для мытья рук и унитазы.

Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой
с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должны иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря. Перед началом каждой смены проводится генеральная уборка помещений столовой, в том числе обеденного зала. Генеральная уборка территории и всех помещений проводится перед началом каждой смены с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В целях профилактики коронавирусной инфекции (COVID-2019) следует применять хлорактивные, кислородактивные, а также катионные поверхностно-активные дезинфицирующие средства, обладающие вирулицидным действием;

- **содержание и организацию работы столовой в части санитарно-технического обеспечения, требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды, соблюдению правил личной гигиены персоналом пищеблока.**

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

Столовые обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции
в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

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.

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.

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 °C, 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 резиновых 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 °C
и с добавлением моющих средств;
* ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже
65 °C;
* 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 °C;
* мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °C 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 °C 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 °C с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °C
с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга
с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °C 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 °C 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 °C с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °C
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 °C 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.

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

Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего
и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

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

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;

**- обеспечению оптимальных параметров микроклимата.**

Температура воздуха в помещениях лагеря не должна быть ниже 18 °C, относительная влажность воздуха должна быть впределах 40 - 60%, скорость движения воздуха - не более 0,1 м/сек.

Оптимальная температура воздуха: в спальных помещениях составляет +20...+24°С; в столовой, рекреациях, вестибюле, помещениях культурно-массового назначения и для занятий +18...+24°С; спортивных залах - +18...+20°С, душевых - не менее +25°С. Скорость движения воздуха - не более 0,1 м/сек.

Все помещения должны ежедневно неоднократно проветриваться (каждые 2 часа).