|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Лагеря с дневным пребыванием детей** | **Загородные лагеря** | **Палаточные лагеря** |
| Санитарные нормы и правила | **СанПиН 2.4.4.2599-10** **(с изменениями)** | **СанПиН 2.4.4.3155-13** **(с изменениями)** | **СанПиН 2.4.4.3048-13 (с изменениями)** |
|  |  | **п.1.3.** *Ранее построенные здания ДОУ эксплуатируются в соответствии с проектом* |  |
|  |  | **п.5.3.** *Собственный источник водоснабжения должен отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к источникам водоснабжения для питьевого назначения* |  |
| Продолжительность смены | -не менее 21 календарного дня (в летний период),-не менее 5 рабочих дней (в осенние, зимние и весенние каникулы) | оздоровительные смены- не менее 21 дня,короткие смены (при организации отдыха и досуга без оздоровления)- 20 и менее дней,-не менее 7 дней (в период осенних, зимних и весенних каникул),санаторные смены- не менее 24 дней | в зависимости от возможности устроить помывку детей 1 раз в 7 дней - 7 дней- не более 21 дня, |
| Акарицидная обработка |  | перед открытием ДОЛ | перед открытием ДОЛ |
| Площадь на 1-го ребенка в спальных помещениях | -не менее 3,0 кв.м., -спальные для девочек и мальчиков раздельные,-в помещении не более 15 человек (п.5.3.) | не менее 4,0 кв.м.,-спальные для девочек и мальчиков раздельные (п.4.7.) | не менее 3,0 кв.м. (п.4.5.),-спальные для девочек и мальчиков раздельные (п.4.4.) |
| Спальное место оборудуется  | стационарной кроватью или раскладушкой и прикроватным стулом (п.5.3)*2-х и 3-х ярусные кровати не использовать!!!!!* | стационарной кроватью,в каждой спальне рекомендуется устанавливать тумбочки, стулья, стол, шкаф для хранения одежды*допускается использование 2-х ярусных кроватей* | кроватью или раскладушкой (рекомендация),теплоизоляционным туристическим ковриком и спальным мешком со съемным вкладышем или простынею из х/б ткани (п.4.6.) |
| Спальное место обеспечивается | 1 комплектом постельных принадлежностей (матрац с наматрацником, подушка, одеяло и не менее 1 комплекта постельного белья и 2 полотенец) (п.5.3.) | 1 комплектом постельных принадлежностей (матрац с наматрацником, подушка, одеяло и не менее 2 комплектов постельного белья и 3 полотенец) (п.4.8.) | 1 комплектом постельных принадлежностей (матрац, подушка, одеяло и запасом постельного белья с учетом обеспечения смены комплекта не менее 1 раза в 7 дней) (п.4.5.) |
| Стирка белья | допускается родителями индивидуально для каждого ребенка | в собственной прачечной или по договору со специализированными организациями | 1 комплектом постельных принадлежностей (матрац с наматрацником, подушка, одеяло и не менее 2 комплектов постельного белья и 3 полотенец) (п.4.8.) |
| Условия для мытья ног | наличие леек, тазов, деревянных решеток или душевых в наборе помещений ЛОУ | не менее 2 ногомоек на 16 человек (п.4.12- во вновь строящихся зданиях) | места для мытья ног (п.7.1.) |
| Наличие москитных сеток в помещениях пребывания детей, мед. помещениях и пищеблоке | п.11.20. | п.4.10. | п.4.3., п.6.3. |
| **Пищеблок** |  |  |  |
| Количество комплектов спец. одежды | 3 (п.12.1.) | 3  | 2 (п.9.7) |
| Количество разделочных досок и ножей | 11 (п.4.10.СанПиН 2.4.5.2409-08) | 11 (п.8.6.) | 11 или 9 (можно «СМ и СК»; «СО и зелень» п.9.7) |
| *Переход с основного СанПиН на СанПиН 2.4.5.2409-08* | п.10.1.- обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукциип.11.12.- требования к оборудованию, инвентарю, посуда, таре  | п.8.1.- устройство, содержание и организация работы столовой в части объемно-планировочных и конструктивных решений, санитарно-технического обеспечения, требований к оборудованию, инвентарю, посуде, санитарному содержанию помещений, мытью посуды, условий и технологии изготовления блюд, хранению и перевозке продуктов, ежедневному ведению документации | п.9.2.- при организации питания на пищеблоке палаточного лагеря |
| Питьевой режим | п.8.4 - п.8.9 | п.10.10., п.10.11. | п.3.1.-п.3.4. |
| Наличие приборов для измерения температуры и влажности воздуха в складских помещениях | п.4.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 | п.9.5. |  |
| Площадь на 1 посадочное место в обеденном зале | 0,7 кв.м. (п.2.8. СанПиН 2.4.5.2409-08) | 1 кв.м. (п.8.2.) |  |
| Количество раковин перед входом в обеденный зал | 1 раковина на 20 человек (п.5.9.) | 1 раковина на 25 человек (п.8.3.) | 1 умывальник (п.6.3.) |
| Наличие раковины для мытья крупы | п.8.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 | п.9.17 |  |
| Наличие раковины для мытья тары консервированной продукции | п.8.16. СанПиН 2.4.5.2409-08 | п.9.18 |  |
| Наличие 2-х мясорубок | п.8.22. СанПиН 2.4.5.2409-08 (для «ГП»), п.8.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 | п.9.11. |  |
| Хранения уборочного инвентаря | вне пищеблока (п.11.14.) или п.5.22, п.13.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 |  |  |
| Раковины для мытья рук | п.12.1 (нельзя мыть руки в производственных ваннах столовой) | п.8.11 |  |
| Наличие емкости с крышкой для обеззараживания посуды на период неблагоприятной эпид. ситуации | п.5.17. СанПиН 2.4.5.2409-08 | п.8.21. |  |
| Хранения разделочных досок и ножей |  п.5.15. СанПиН 2.4.5.2409-08 | п.8.14. | п.9.14. |
| Столовые приборы изготовлены из… | п.4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 | п.8.15. |  |
| Использование столовой посуды с отбитыми края, трещинами, сколами | п.4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 | п.8.15. |  |
| Мытье столовой посуды | п.5.10, п.5.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 | п.8.17 | п.9.14. |
| Мытье кухонной посуды | п.5.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 | п.8.13. |  |
| Наличие инструкций по мытью посуды | п.5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 | п.8.12. |  |
| Хранения кухонной посуды | п.5.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 | п.8.13. |  |
| Отдельное мытье кухонной и столовой посуды | п.5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 | п.8.12. | п.9.13. |
| Технологическое оборудование и моечные ванны для мытья кухонной и столовой посуды, явл. источниками выделений тепла и влаги оборудуются. локальными системами вытяжной вентиляции | п.10.1. СанПиН 2.4.4.2599-10 (с изменениями) далее п.3.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 далее п.4.5 СП 2.3.6.1079-01 | п.8.7. |  |
| Обработка ветоши | п.11.11. или п.5.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 | п.8.22. | п.9.15. |
| Обработка яйца | п.8.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 | п.9.16. |  |
| Обработка СК | п.8.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 | п.8.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 |  |
| Когда моечные ванны используются для обработки СП и полуфабрикатов | п.8.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 | п.8.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 |  |
| Повторное промывание овощей под проточной водой | п.8.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 | п.8.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 |  |
| Локтевые смесители на раковинах для мытья рук | п.10.1. СанПиН 2.4.4.2599-10 (с изменениями) далее п.3.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 далее п.3.3. СП 2.3.6.1079-01 | п.10.1. СанПиН 2.4.4.2599-10 (с изменениями) далее п.3.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 далее п.3.3. СП 2.3.6.1079-01 |  |