

ПОСТАНОВЛЕНИЕ СОВЕТА МИНИСТРОВ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

26 сентября 2019 г. № 663

Об утверждении специфических санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций

Изменения и дополнения:

[Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 15 ноября 2022 г. № 780](#) (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 19.11.2022, 5/50962) - внесены изменения и дополнения, вступившие в силу 20 ноября 2022 г., за исключением изменений и дополнений, которые вступят в силу 6 января 2023 г.;

[Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 15 ноября 2022 г. № 780](#) (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 19.11.2022, 5/50962) - внесены изменения и дополнения, вступившие в силу 20 ноября 2022 г. и 6 января 2023 г.;

[Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 29 сентября 2023 г. № 636](#) (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 03.10.2023, 5/52172);

[Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 12 июля 2024 г. № 502](#) (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 17.07.2024, 5/53685);

[Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 15 июля 2024 г. № 509](#) (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 18.07.2024, 5/53689)

На основании абзаца второго [подпункта 2.1](#) пункта 2 общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7, Совет Министров Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить [специфические санитарно-эпидемиологические требования](#) к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций (прилагаются).

2. Предоставить Министерству здравоохранения право разъяснять вопросы применения [специфических санитарно-эпидемиологических требований](#) к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций, утвержденных настоящим постановлением.

3. Настоящее постановление вступает в силу после его официального опубликования.

Премьер-министр Республики Беларусь С.Румас

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Совета Министров
Республики Беларусь
26.09.2019 № 663

СПЕЦИФИЧЕСКИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящими специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями устанавливаются требования к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций для взрослых, взрослых и детей, детей (далее, если не определено иное, – организация) независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности.

Настоящими специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями устанавливаются требования к следующим организациям:

воспитательно-оздоровительные лагеря;

спортивно-оздоровительные лагеря;

оздоровительные центры (комплексы);

дома (базы) отдыха;

образовательно-оздоровительные центры;

пансионаты;

профилактории;

детские реабилитационно-оздоровительные центры;

реабилитационные центры (отделения);

санатории;

студенческие санатории-профилактории;

иные организации, одним из видов деятельности которых является оздоровление населения.

Настоящими специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями устанавливаются требования к оздоровительным организациям:

функционирующим в режиме круглогодичного и сезонного, круглосуточного и дневного пребывания детей;

с организацией деятельности по профилям (социально-экономический, туристско-краеведческий, эколого-биологический, военно-патриотический, художественный и другие), направлениям деятельности, а также с учебно-тренировочным процессом по виду (видам) спорта (спортивно-оздоровительные лагеря);

размещенным на базе капитальных строений (зданий, сооружений) в лесной (лесопарковой) зоне, на базе учреждений и организаций, а также с использованием арендованных помещений, палаток.

Настоящие специфические санитарно-эпидемиологические требования не распространяются на санатории, предназначенные для лечения лиц, больных туберкулезом и психоневрологическими заболеваниями.

Требования, не установленные настоящими специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями, определены в [главах 1-4](#) общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования.

2. Для целей настоящих специфических санитарно-эпидемиологических требований используются термины и их определения в значениях, установленных [Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7](#) «О развитии предпринимательства», [Законом Республики Беларусь от 8 января 2014 г. № 128-З](#) «О государственном регулировании торговли и общественного питания», законодательством о санаторно-курортном лечении и оздоровлении населения, а также следующие термины и их определения:

акарицидные мероприятия – мероприятия, направленные на уничтожение или сокращение численности клещей;

объект питания организации – объект общественного питания организации;

объект питания детей – объект общественного питания организации для детей;

объект питания взрослых – объект общественного питания организации для взрослых;

отдыхающий – лицо, находящееся в организации на оздоровлении или санаторно-курортном лечении;

зона рекреации поверхностного водного объекта – поверхностный водный объект с прилегающим к нему берегом, используемый для массового отдыха, купания и плавания, занятий водными видами спорта;

организация для детей – оздоровительная или санаторно-курортная организация для детей, для взрослых и детей (в части требований для детей);

организация для взрослых – оздоровительная или санаторно-курортная организация для взрослых, для взрослых и детей (в части требований для взрослых).

3. Требования настоящих специфических санитарно-эпидемиологических требований обязательны для исполнения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, деятельностью организаций, их перепрофилированием.

4. Руководитель организации должен обеспечить:

санитарно-эпидемиологическое благополучие в организации, в том числе прохождение административных процедур в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, предусмотренных законодательными актами;

реализацию мер по запрету курения (потребления) табачных изделий, использования электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях организации.

В организациях для взрослых, в которых разрешено курение, должны быть оборудованы в установленном порядке специальные места на их территориях или комнаты для курения и обозначены указателем «Место для курения».

5. Отдельные категории работников организаций должны проходить обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и в дальнейшем периодические медицинские осмотры в порядке, установленном Министерством здравоохранения по согласованию с Министерством труда и социальной защиты.

Гигиеническое обучение должны проходить:

руководители оздоровительных организаций для детей, работники объектов

питания – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в год;

работники плавательных бассейнов (уборщики помещений, операторы хлораторных установок, медицинские сестры) и прачечных организаций – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в 2 года;

работники водопроводных сооружений и канализационного хозяйства (слесари-сантехники) – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в 3 года.

6. В организациях должно обеспечиваться исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического, торгово-технологического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений.

Проведение в зданиях и на территориях организации капитального ремонта, реконструкции, покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для жизни и здоровья отдыхающих, в условиях пребывания отдыхающих не допускается.

7. Прием в организацию для детей осуществляется при представлении медицинской справки о состоянии здоровья, а в случае направления на санаторно-курортное лечение – выписки из медицинских документов.

В оздоровительную организацию для детей принимаются дети в возрасте с 6 лет, в лагерь труда и отдыха – в возрасте с 14 лет, в палаточный лагерь – в возрасте с 12 лет. Допускается прием в палаточный лагерь детей в возрасте с 9 лет, прошедших специальную подготовку и имеющих опыт участия в туристских походах.

В организациях для детей устанавливается следующая наполняемость отрядов (отделений):

не более 20 детей в возрасте от 3 до 6 лет;

не более 25 детей в возрасте от 6 до 18 лет.

8. Продолжительность перерыва между оздоровительными или санаторно-курортными сменами (далее – смена) должна определяться руководителем организации с учетом необходимости проведения текущих ремонтных работ, генеральной уборки помещений, смены постельного белья, на матрасников.

В стационарных лагерях перерыв между сменами должен быть не менее одних суток.

9. В организациях для детей начало смен допускается только при готовности помещений, территории, инженерных коммуникаций, объектов питания к приему детей.

Готовность воспитательно-оздоровительных и спортивно-оздоровительных лагерей к работе в период летних каникул подтверждается в порядке, определенном Советом Министров Республики Беларусь.

Руководитель передвижного палаточного лагеря не позднее чем за 3 дня до начала работы должен определить безопасный маршрут передвижения, места стоянок продолжительностью более одних суток, питания детей, закупки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее – пищевые продукты), расположения организаций здравоохранения, связи, источников хозяйственного и питьевого водоснабжения с оформлением маршрутного листа.

10. Функционирование оздоровительных организаций с круглосуточным пребыванием детей без наличия отопления жилых (спальных) помещений и помещений отдыха (игровых) допускается при среднесуточной температуре атмосферного воздуха не ниже плюс 15 °С в течение 5 дней.

Функционирование палаточных лагерей не допускается при среднесуточной температуре атмосферного воздуха ниже плюс 15 °С в течение 5 дней.

11. Медицинские работники в организациях кроме оказания медицинской помощи, диагностических и лечебно-реабилитационных услуг (процедур) отдыхающим должны в пределах своих функциональных обязанностей организовывать (выполнять) санитарно-противоэпидемические мероприятия по предупреждению распространения кожных заразных и инфекционных заболеваний.

Не допускается:

прием в организацию детей и взрослых с кожными заразными и острыми инфекционными заболеваниями, в том числе педикулезом (без проведения санации);

лечение в медицинском изоляторе организации отдыхающих и работников с подозрением на инфекционные заболевания.

ГЛАВА 2

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИЯМ ОРГАНИЗАЦИЙ

12. На территории организации, размещенной в лесной (лесопарковой) зоне, должны проводиться санитарно-противоэпидемические мероприятия по снижению численности (уничтожению) иксодовых клещей.

Санитарно-противоэпидемические мероприятия по снижению численности (уничтожению) иксодовых клещей определяются согласно [приложению 1](#). Не допускается пребывание детей на территориях организаций, за исключением передвижных палаточных лагерей, с численностью иксодовых клещей, превышающей установленные нормативы.

Не допускается размещать палаточные лагеря на территориях, эндемичных по туляремии, лептоспирозу, геморрагической лихорадке с почечным синдромом, в пределах санитарно-защитных зон по сибиреязвенным захоронениям.

13. Территория организации должна быть благоустроена, оснащена централизованными системами водоснабжения, канализации (в том числе дождевой)

или водонепроницаемыми выгребами.

Территория организации, размещенной в лесной (лесопарковой) зоне, должна быть ограждена по всему периметру, за исключением участка, примыкающего к зоне рекреации поверхностного водного объекта.

На территории организации не должно быть безнадзорных животных.

14. На территории организации должны выделяться функциональные зоны проживания, общественного обслуживания, физкультурно-оздоровительного назначения, озелененных территорий, а также хозяйственная.

Зону проживания допускается совмещать с зоной общественного обслуживания. Зону физкультурно-оздоровительного назначения в соответствии с заданием на проектирование допускается совмещать с озелененными территориями.

Площадки для отдыха (игр) отдыхающих, имеющих функциональные нарушения опорно-двигательного аппарата, нарушения зрения, располагаются в непосредственной близости от выходов из группы жилых помещений.

В зоне отдыха (игр) должны выделяться места с теньевыми навесами, беседками или террасами.

В вечернее и ночное время суток территория организации должна быть освещена, уровень искусственной освещенности на поверхности земли должен быть не менее 20 люкс.

15. Хозяйственная зона в организациях должна иметь отдельный въезд, в ней размещаются здания хозяйственного назначения, площадка для сбора твердых коммунальных отходов, в том числе пищевых (далее – отходы).

Площадка для сбора отходов должна:

быть удалена на расстояние не менее 20 метров от окон жилых зданий, физкультурно-спортивных сооружений, площадок для отдыха (игр);

иметь твердое покрытие, ограждение с 3 сторон, которое должно быть выше емкостей для сбора отходов.

Емкости для сбора отходов должны быть в технически исправном состоянии, оборудоваться крышками, иметь маркировку с указанием вида отходов.

Выгребные ямы необходимо очищать при их заполнении не более 2/3 объема, а в летний период – ежедневно обрабатывать дезинсекционными средствами.

16. Территория организации должна содержаться в чистоте. В зимнее время дорожки и площадки необходимо своевременно очищать от снега и льда и посыпать песком. В организации для взрослых могут использоваться антигололедные средства.

На территории и в зданиях организации должны быть установлены урны для сбора отходов, которые необходимо своевременно очищать.

17. Поверхностные водные объекты, используемые в рекреационных целях, должны определяться с учетом возможных рисков, связанных с потенциальными источниками загрязнения воды, воздуха, шума, устройства берега и состояния прибрежной полосы.

Качество воды поверхностного водного объекта, используемого организацией (организациями) в рекреационных целях, должно соответствовать установленным гигиеническим нормативам безопасности воды. Организацией (организациями), использующей поверхностный водный объект, должен осуществляться производственный контроль за качеством воды до начала купального сезона (май) и в период купального сезона (купания).

Территория пляжа должна быть благоустроена. На пляже необходимо создать условия для переодевания, защиты от прямых солнечных лучей, должны предусматриваться туалеты (биотуалеты) при условии удаленности пляжа от зданий или сооружений организации более чем на 50 метров.

ГЛАВА 3

ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И СООРУЖЕНИЯМ ОРГАНИЗАЦИЙ

18. Организации должны проектироваться как самостоятельные объекты на отдельном земельном участке.

Помещения для пребывания детей, жилые (спальные) помещения для взрослых должны размещаться в надземных этажах зданий.

19. В стационарных организациях:

помещения выделяются в отдельные группы (блоки) в соответствии с их функциональным назначением;

жилые (спальные) помещения при планировочных решениях в виде жилых ячеек или коридорном размещении группируются в жилые (спальные) секции;

допускается совмещение в одном здании блоков жилых (спальных) и учебных помещений, объекта питания и блоков жилых (спальных) помещений или помещений культурно-массового назначения;

при совместной организации санаторно-курортного лечения взрослых и оздоровления детей жилые помещения для детей должны размещаться в отдельных зданиях или на отдельных этажах здания;

в санаториях совместное проживание взрослых, детей и взрослых организуется в жилых помещениях, рассчитанных на 2-3 места и обеспеченных санитарным узлом;

жилые (спальные) помещения в организациях для детей должны быть

раздельными (для девочек и для мальчиков) с 7-летнего возраста.

20. В организациях для взрослых круглогодичного использования площадь жилого (спального) помещения на одного отдыхающего должна предусматриваться из расчета не менее 6 кв. метров, но не менее 9 кв. метров в одноместном помещении, сезонного использования – не менее 4,5 кв. метра.

Состав, площадь, вместимость, санитарно-техническое оборудование помещений в стационарных организациях для детей с круглосуточным пребыванием детей определяются согласно [приложению 2](#).

В организациях для детей допускается отклонение от нормируемого количества проживающих в одном жилом (спальном) помещении при условии соблюдения норм площади.

В лагерях труда и отдыха должны выделяться помещения для чистки, сушки, хранения рабочей одежды и обуви, помещение для хранения рабочего инструмента и инвентаря.

При проектировании, строительстве, реконструкции и перепрофилировании организаций для детей комнаты гигиены должны предусматриваться для всех детей в возрасте от 7 лет из расчета одна не более чем на 15 детей.

21. В помещениях медицинского назначения организаций необходимо предусматривать наличие:

медицинского (для приема пациентов) и процедурного кабинетов;

медицинского изолятора, расположенного рядом с медицинским кабинетом, с выделением не менее 2 палат для лиц с подозрением на воздушно-капельные и кишечные инфекции (с отдельными туалетами или индивидуальными биотуалетами);

в санаторно-курортных организациях – условий для предоставления диагностических и лечебно-реабилитационных услуг (процедур) с учетом профиля организации.

В оздоровительных организациях с дневным пребыванием детей, неподвижных палаточных лагерях допускается совмещение медицинского (для приема пациентов) и процедурного кабинетов.

В санаторно-курортных организациях для детей необходимо предусматривать:

пост медицинской сестры из расчета не менее одного на 4 жилые секции в одном здании в санатории и из расчета не менее одного на жилое здание в детском реабилитационно-оздоровительном центре;

процедурный кабинет из расчета не менее одного на каждое жилое здание.

22. В организациях:

должны быть выделены отдельные санитарные узлы для работников;

унитазы в санитарных узлах должны устанавливаться для детей до 10 лет в закрывающихся без запора полукабинах, для детей от 11 лет – в закрывающихся на запор полукабинах, для взрослых – в закрывающихся на запор полукабинах (кабинах);

туалетные кабины должны быть укомплектованы держателями для туалетной бумаги, урнами, а унитазы – накладными сиденьями. В случае использования унитаза взрослыми и детьми унитазы дополнительно должны оборудоваться детскими гигиеническими сиденьями;

умывальники должны быть укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными салфетками (разовыми полотенцами), а умывальники, предназначенные для медицинских работников и работников объектов питания, – дополнительно дозаторами с антисептиками.

В организациях для детей санитарные узлы должны быть разделены (для девочек и для мальчиков) с 5-летнего возраста.

23. При размещении воспитательно-оздоровительных, спортивно-оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием детей на базе учреждений образования, специализированных учебно-спортивных учреждений, иных учреждений и организаций допускаются отклонения от требований, содержащихся в [пунктах 18-22](#) настоящих специфических санитарно-эпидемиологических требований, не ухудшающие условий размещения детей и обеспечивающие санитарно-эпидемиологическое благополучие.

24. Минимальный состав помещений и санитарно-технического оборудования в воспитательно-оздоровительных, спортивно-оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей определяется согласно [приложению 3](#).

Допускаются отклонения в количестве санитарно-технического оборудования, а в спортивно-оздоровительных лагерях – и в части необходимых помещений для организации досуга.

25. Требования по обеспечению доступной среды для инвалидов и лиц с особенностями психофизического развития при их размещении в организациях определены согласно [приложению 4](#).

26. При организации палаточных лагерей должны быть обеспечены условия для безопасного в полевых условиях размещения, отдыха, питания, организации питьевого режима детей, соблюдения личной гигиены, возможность оказания медицинской помощи в расположенной вблизи организации здравоохранения, а также необходимо предусматривать снаряжение индивидуального и коллективного пользования.

Туристские палатки должны быть прочными, непромокаемыми, ветроустойчивыми, а также должны обеспечивать теплоизоляционные свойства

и возможность проветривания. Должен быть обеспечен отток дождевых вод от палаток.

Необходимо обеспечивать чистоту территории палаточного лагеря во время и по окончании пребывания на территории стоянок. Уборные должны быть с выгребами. Сточные воды от умывальников и мест для стирки белья должны проходить через песчаный (песчано-гравийный) фильтр.

Палаточный лагерь должен быть обеспечен аптечкой первой помощи универсальной, перечень вложений в которую определяется Министерством здравоохранения, а также репеллентами, солнцезащитными кремами.

27. В палаточных лагерях устройство объекта питания детей определяется с учетом формы организации питания (в расположенной вблизи организации, привозное, с использованием полевой кухни, на костре).

При приготовлении пищи непосредственно в палаточных лагерях должны быть выделены отдельные места для обработки сырых и готовых пищевых продуктов, отдельные кладовые (кладовые палатки) с контейнерами для хранения сухих продуктов и сырых овощей, места для раздачи пищи, сбора грязной посуды, мытья и хранения столовой и кухонной посуды.

Места для приема пищи в неподвижных палаточных лагерях должны быть устроены под навесом, оборудованным столами, стульями (скамейками).

ГЛАВА 4

ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ БЛАГОУСТРОЙСТВУ, ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ ОРГАНИЗАЦИЙ

28. Расстояние от зданий туалетов с водонепроницаемым выгребом, биотуалетов, расположенных отдельно от зданий, должно составлять не менее 25 метров до окон жилых (спальных) помещений, не менее 20 метров до окон учебных помещений, физкультурно-спортивных зданий и сооружений, зданий (помещений) медицинского назначения, объектов питания и не менее 50 метров до зоны рекреации поверхностного водного объекта.

В туалетах, расположенных отдельно от зданий, должны быть созданы условия для мытья рук.

29. В санитарные узлы, душевые, умывальные, помещения для мытья ног, буфетные, постирочные и прачечные, помещения медицинского назначения организаций должна быть подведена горячая и холодная вода.

В объектах питания организаций необходимо устанавливать резервные автономные устройства горячего водоснабжения с подводкой горячей воды к каждой посудомоечной ванне.

30. В организациях должна обеспечиваться следующая оптимальная температура воздуха:

в жилых (спальных) помещениях, помещениях для отдыха (игр) – плюс 20 – плюс 22 °С;

в помещениях медицинского назначения – плюс 21 – плюс 24 °С;

в душевых для детей – не ниже плюс 25 °С;

в ваннах, душевых для взрослых (в холодный период года) – не ниже плюс 18 °С.

Относительная влажность воздуха в основных помещениях организаций должна быть 30–60 процентов.

Использование древесностружечных и древесноволокнистых плит, полимерных материалов для ограждения отопительных приборов не допускается.

31. Организация световой среды, уровни естественной и искусственной освещенности основных помещений организаций должны соответствовать установленным гигиеническим нормативам.

Окна в жилых (спальных) помещениях должны иметь солнцезащитные шторы (жалюзи).

32. В организациях должны использоваться строительные, в том числе отделочные, материалы, мебель (детская, бытовая и иная), игры и игрушки, изделия медицинского назначения и медицинской техники, электросветильники, моющие средства и средства дезинфекции, мягкий инвентарь, произведенные в соответствии с техническими нормативными правовыми актами и разрешенные к применению в соответствии с законодательством.

Функциональные размеры используемой мебели (детская, бытовая) для оборудования жилых (спальных) помещений должны соответствовать росту отдыхающих.

33. Спальные помещения организаций должны оборудоваться кроватями с твердым ложем по числу мест, жилые – дополнительно прикроватными тумбочками (комодами), стульями, шкафами для одежды.

Не допускается использование табуреток и скамеек вместо стульев.

Располагать мебель необходимо таким образом, чтобы к ней был обеспечен удобный подход.

Для детей старше 3 лет допускается использовать двухъярусные кровати, в которых второй ярус огражден на высоту не менее 30 сантиметров и расстояние между ярусами обеспечивает возможность сидения на первом ярусе с прямой спиной, а также пристенные кровати-трансформеры (двухъярусные или ленточные).

В воспитательно-оздоровительных, спортивно-оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей допускается использование пристенных кроватей-трансформеров

двухъярусных или ленточных, трехуровневых кроватей из комплекта мебели для групп продленного дня, раскладушек с непрогибающимся ложем.

В обеденных залах расстояние между рядами обеденных столов должно быть не менее 100 см, между столами и стеной – не менее 40 см, между обеденными столами и участком раздачи пищи или окном (дверью) для приема грязной посуды – не менее 150 см.

34. Все помещения и оборудование помещений организаций, включая спортивное, спортивный инвентарь, санитарно-техническое, торгово-технологическое, необходимо содержать в чистоте.

Влажная уборка всех помещений и оборудования в организациях должна проводиться в течение дня по мере необходимости с применением моющих средств при открытых форточках и фрамугах и в отсутствие отдыхающих.

В организациях дезинфекции подлежат:

резиновые коврики в душевых и ерши для унитазов – в конце рабочего дня;

накладки на унитазы – во время уборки;

емкости, помещения для хранения грязного белья – после освобождения от грязного белья;

грязное постельное белье из медицинских изоляторов;

санитарная одежда работников – после работы с грязным бельем (перед стиркой или во время стирки).

35. В помещениях организаций не допускается наличие грызунов и насекомых.

Проводить дератизационные и дезинсекционные мероприятия в присутствии отдыхающих не допускается.

36. Перед началом каждой смены, заселением отдыхающих должна проводиться генеральная уборка жилых (спальных) и других помещений с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению.

Генеральная уборка помещений объекта питания должна проводиться перед началом каждой смены и в дальнейшем не реже одного раза в неделю.

Моющие средства и средства дезинфекции должны храниться в специально отведенных помещениях (местах), недоступных для отдыхающих.

37. Игрушки необходимо мыть ежедневно теплой водой с применением моющих средств. Дезинфекция игрушек проводится по эпидемическим показаниям.

Ковры в организациях должны ежедневно очищаться пылесосом или влажной

щеткой.

38. Необходимо выделять отдельный уборочный инвентарь для:

помещений медицинского назначения (в том числе отдельный для каждой из палат медицинского изолятора);

объектов питания организаций (в том числе отдельный для производственных помещений для сырой продукции и отдельный для производственных помещений для готовой продукции);

поверхностей выше пола;

санитарных узлов.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от иного уборочного инвентаря в санитарных узлах или специально отведенных местах.

Уборочный инвентарь после использования должен промываться горячей водой с моющими средствами и просушиваться.

39. Во всех помещениях организаций необходимо предусматривать возможность естественного проветривания через форточки, фрамуги или за счет специальной конструкции окон.

Одностороннее проветривание помещений допускается осуществлять в присутствии отдыхающих.

Сквозное и угловое проветривание помещений должно проводиться в отсутствие отдыхающих и не должно проводиться через туалеты.

40. Постельные принадлежности в организациях должны подвергаться химической чистке не реже одного раза в год, а в период между сменами – просушиваться.

Смена постельного белья, полотенец в организациях с круглосуточным пребыванием отдыхающих должна проводиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. В воспитательно-оздоровительных, спортивно-оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей смена постельного белья должна проводиться не реже одного раза в 10 дней, полотенец – не реже одного раза в неделю.

Чехлы из текстильных материалов на наматрасниках необходимо менять после каждой смены и перед заселением отдыхающих.

В организациях с круглосуточным пребыванием детей не реже одного раза в неделю необходимо проводить организованную помывку детей.

41. Стирка постельного белья, полотенец (далее – белье) на дому запрещается.

Хранить грязное белье необходимо в специальном помещении или в прачечной.

Грязное белье из медицинского изолятора должно быть промаркировано. Сбирать, хранить, транспортировать и стирать грязное белье из медицинского изолятора необходимо отдельно от иного белья. Перед стиркой или во время стирки белье из медицинского изолятора должно дезинфицироваться.

42. Материалы, используемые при устройстве системы розлива минеральной воды, должны быть устойчивыми к коррозии и не оказывать влияния на состав минеральной воды.

Отпуск минеральной воды отдыхающим должен производиться только в индивидуальную или одноразовую посуду.

Переливание доставленной минеральной воды допускается только в емкости, подключенные к системе розлива, и после их полного освобождения.

ГЛАВА 5

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЖИМУ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ

43. Продолжительность смены в оздоровительных организациях для детей должна составлять:

в период весенних, осенних и дополнительных зимних каникул – 5 дней;

в период летних каникул – 15 дней в дневных лагерях (без учета выходных и праздничных дней), 12 дней в палаточных неподвижных лагерях, 9 дней в палаточных передвижных лагерях, 15 и более дней в стационарных лагерях и образовательно-оздоровительных центрах;

в период зимних каникул – от 5 до 10 дней.

Продолжительность смены в образовательно-оздоровительных центрах в учебное время должна составлять не менее 15 дней.

44. Режим дня в организациях для детей с круглосуточным пребыванием должен предусматривать достаточную для оздоровления и с учетом возраста детей продолжительность ночного сна (10,5-9,5 часа в зависимости от возраста), дневного сна (2-1,5 часа в зависимости от возраста), пребывания на открытом воздухе (не менее 5 часов), свободного (личного) времени, а также необходимую двигательную активность, кратность питания.

Для детей I – IV классов в оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей должен быть организован дневной сон. Допускается не организовывать дневной сон в воспитательно-оздоровительных, спортивно-оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей с продолжительностью оздоровления до 9 дней, в спортивно-оздоровительных лагерях, размещаемых на базе специализированных учебно-спортивных учреждений, училищ олимпийского резерва, физкультурно-спортивных сооружений.

45. В организациях дети могут выполнять работы по самообслуживанию, уборке территории, кроме хозяйственной площадки, уходу за растениями, сервировке обеденных столов и иные работы, разрешенные в рамках общественно полезного труда в учреждениях образования.

Запрещается привлекать детей (за исключением находящихся в палаточных лагерях) к приготовлению блюд, мытью посуды и обеденных столов, к мытью пола в обеденном зале и производственных помещениях объекта питания, к розливу или порционированию готовых блюд, кроме самообслуживания за своим столом.

46. В лагерях труда и отдыха трудовая деятельность должна быть организована с соблюдением следующих требований, направленных на предупреждение причинения вреда здоровью детей:

должны соблюдаться требования [Трудового кодекса](#) Республики Беларусь, в том числе труд детей должен быть организован только в первую половину дня и продолжительностью не более 23 часов в неделю (4 часа 36 минут в день) для детей в возрасте от 14 до 16 лет, не более 35 часов в неделю (7 часов в день) – в возрасте от 16 лет и старше. Нормы выработки должны составлять для детей в возрасте от 14 до 15 лет – не более 60 процентов, от 16 до 17 лет – не более 75 процентов нормы выработки для взрослых и быть дополнительно снижены на 20–30 процентов в случае трудоемкой работы;

допускается привлекать детей в возрасте от 14 до 16 лет к работам согласно перечню легких видов работ, которые могут выполнять лица в возрасте от четырнадцати до шестнадцати лет, установленному Министерством труда и социальной защиты;

должны выполняться предельные нормы подъема и перемещения несовершеннолетними тяжестей вручную, установленные Министерством здравоохранения;

дети должны быть обеспечены специальной одеждой, обувью и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемых работ;

сбор урожая с использованием ручного труда допускается проводить на полях, обработанных в текущем году пестицидами III – IV классов опасности, при представлении руководителю (учредителю) лагеря труда и отдыха руководством хозяйства документов, подтверждающих истечение допустимого срока выхода (содержание остаточных количеств пестицидов в почве и растениях);

через каждые 45 минут работы должны быть перерывы продолжительностью от 10 до 15 минут;

при длительности труда в течение 7 часов в день должен предусматриваться дополнительный перерыв для приема пищи и отдыха продолжительностью не менее 60 минут.

47. Запрещается организовывать труд детей:

на работах, запрещенных детям до 18 лет в соответствии со списком работ, на которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет, установленным Министерством труда и социальной защиты;

в вечернее (позже 20 часов) и ночное время, в выходные и праздничные дни;

в местах размещения временных и стационарных складов для хранения химических средств защиты растений и минеральных удобрений, а также ближе 5 километров от мест обработки ядохимикатами и пестицидами полей до истечения допустимого срока выхода;

в условиях превышения допустимых уровней звука (70 дБА) на рабочих местах;

на открытом воздухе в неблагоприятных метеорологических условиях (осадки, температура воздуха ниже минус 10 °С или выше плюс 27 °С).

48. При передвижении детей, отдыхающих в палаточных лагерях, протяженность маршрута должна предусматриваться из расчета не более 20 километров в день, скорость передвижения – не более 5 километров в час, масса индивидуального снаряжения не должна превышать 5 килограммов для мальчиков и 4 килограммов – для девочек.

49. Физическое воспитание, купание детей должны быть организованы с учетом состояния здоровья, возраста, физической подготовленности и закаленности ребенка.

Пребывание детей под открытыми солнечными лучами допускается только в головных уборах.

Купание детей допускается организовывать не ранее чем через 1,5 часа после еды. Купание с наступлением темноты запрещается.

Проведение спортивно-массовых мероприятий должно осуществляться под контролем медицинских работников.

ГЛАВА 6

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ

50. Питание отдыхающих в организациях должно отвечать научно обоснованным принципам рационального питания.

Питание в объектах питания организаций должно организовываться преимущественно на основе примерных двухнедельных рационов с учетом установленных норм питания, норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, сезонности (летне-осенний и зимне-весенний), должно быть разнообразным, соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям по химическому составу, режиму приема пищи.

Примерные двухнедельные рационы разрабатываются организациями или субъектами общественного питания, утверждаются руководителем субъекта общественного питания и (или) руководителем организации.

Питание в объектах питания допускается организовывать по предварительному заказу блюд и кулинарных изделий (далее – блюдо) или свободному выбору блюд, кроме питания детей в возрасте до 10 лет.

51. Приготовление блюд осуществляется по разработанным технологическим картам, утвержденным в порядке, установленном техническими нормативными правовыми актами.

52. Для детей и взрослых, находящихся на диетическом (лечебном и профилактическом) питании, дневной (суточный) рацион подлежит коррекции в соответствии с рекомендациями врача.

В случае необходимости должны разрабатываться отдельные от общих рационы диетического (лечебного и профилактического) питания (для больных целиакией, фенилкетонурией и других). Для лиц, получающих данное питание, допускаются отклонения от установленных норм питания по отдельным пищевым продуктам с учетом необходимости их замены.

53. Субъектом общественного питания или организацией должна быть разработана программа производственного, в том числе лабораторного, контроля за соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд рецептурам, меню-раскладкам, а также за безопасностью питания на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

Кратность и перечень исследуемых показателей определяются в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов и на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

Показатели пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд должны соответствовать рецептурам блюд, меню-раскладкам. В случае установления несоответствия блюда по исследуемым показателям должны быть осуществлены корректирующие мероприятия с организацией повторного проведения лабораторных исследований.

54. Выдача готовых блюд в объектах питания организаций должна осуществляться после проведения органолептической оценки качества блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством готовых блюд (бракеражном журнале).

55. В объектах питания организаций следует покрывать обеденные столы чистой скатертью или использовать салфетки под каждый прибор.

ГЛАВА 7

ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ

56. При транспортировке запрещается розлив молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости.

Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя должны сохраняться до окончания реализации пищевых продуктов.

Сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в организациях, может использоваться для питания отдыхающих при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее соответствие гигиеническим нормативам.

57. Пищевые продукты в объектах питания организаций должны храниться по видам продукции (сухие и консервированные; хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды) с соблюдением установленных изготовителем условий их хранения и сроков годности и в условиях, обеспечивающих предотвращение их порчи и загрязнения.

58. Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся в сухом темном вентилируемом помещении, овощехранилище или холодильнике.

В овощехранилище перед загрузкой овощей должны быть проведены очистка и ремонт (при необходимости). Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны храниться отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов.

59. Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, включая полуфабрикаты, субпродукты охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты (колбаса, сосиски, сардельки и другое) должны храниться в упаковке производителя или в транспортной маркированной таре.

Яйца должны храниться в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше плюс 20 °С или в холодильнике для сырых пищевых продуктов.

Молоко и кисломолочные продукты должны храниться в таре производителя.

Сыпучие продукты должны храниться в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, индивидуальной упаковке, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах.

ГЛАВА 8

ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ ОБЪЕКТОВ ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ, ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ

60. Объекты питания организаций – столовые, кафе, столовые-раздаточные – должны размещаться в отдельном блоке или отдельно стоящем здании. В отдельно стоящем здании должны быть предусмотрены вестибюль с гардеробом и санитарным узлом.

61. Состав производственных помещений и торгово-технологического оборудования, их взаимное расположение должны обеспечить последовательность (поточность) технологического процесса приготовления блюд, исключение встречных потоков чистой и грязной посуды.

В случае поставок полуфабрикатов допускается исключать из набора производственных помещений заготовочные цехи (заготовочный цех) с учетом вида поставляемых полуфабрикатов.

Допускается:

объединять цехи для обработки корнеплодов и сырых овощей или выделять один цех для обработки всего продовольственного сырья;

совмещать горячий цех с цехом холодных закусок, помещением для резки хлеба;

объединять моечные кухонной и столовой посуды;

организовывать технологический процесс в одном производственном помещении с выделением отдельных производственных участков и обеспечением последовательности (поточности) технологических процессов приготовления блюд.

При организации привозного горячего питания в столовой-раздаточной должны быть созданы условия для приема, временного хранения и выдачи блюд, мытья столовой посуды, емкостей и термоконтейнеров. В случае необходимости создаются условия для подогрева блюд, нарезки хлеба и готовых пищевых продуктов (мясные и колбасные изделия, сыры и другое).

62. Для соблюдения технологического процесса объекты питания организаций должны быть обеспечены в необходимом количестве торгово-технологическим оборудованием (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой (столовой, кухонной, для хранения пищевых продуктов), моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в соответствии с законодательством.

Электрическое торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда должны быть отдельными для сырых и готовых пищевых продуктов.

63. При отсутствии в объектах питания организаций производственных цехов производственные столы и производственные ванны на производственных участках должны иметь соответствующую маркировку: «МС» (мясо сырое), «РС» (рыба сырая), «СП» (сырая продукция), «СО» (сырые овощи), «ГП» (готовая продукция), «Салат», «Х» (хлеб). Аналогично маркируются разделочные доски и ножи, кухонная посуда для работы в производственных цехах (участках). Дополнительно выделяются разделочная доска, нож и кухонная посуда для сырого мяса птицы – «МП».

По усмотрению руководителя объекта питания организации может вводиться

дополнительная маркировка.

При приготовлении пищи в условиях полевой кухни или на костре должны предусматриваться разделочные столы с маркировкой «СП» – сырая продукция и «ГП» – готовая продукция, разделочные доски и ножи с маркировкой «СП» – сырая продукция, «СО» – сырые овощи, «ГП» – готовая продукция, «Х» – хлеб.

64. Кухонная посуда для приготовления пищи должна использоваться в соответствии с маркировкой «Супы», «Горячие блюда», «Напитки».

Алюминиевую кухонную посуду допускается использовать только для приготовления и временного (до одного часа) хранения блюд. Использование столовой посуды из алюминия не допускается.

Пластмассовую посуду допускается использовать для хранения сырых и сухих пищевых продуктов, а также в качестве столовой посуды для одноразового использования.

65. Мытье столовой посуды должно быть преимущественно механизировано. Режим мытья столовой посуды в посудомоечной машине должен соответствовать технической документации по использованию посудомоечной машины.

Требования к мытью посуды ручным способом, сушке посуды определены согласно [приложению 5](#).

ГЛАВА 9

ТРЕБОВАНИЯ К РАЦИОНАМ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

66. В течение дня интервал между предыдущим и последующим приемами пищи должен составлять не более 4 часов, между основными приемами пищи (завтрак, обед, ужин) – не менее 3 часов.

Количество приемов пищи, включая дополнительные к основным приемам (второй завтрак и (или) полдник, второй ужин), должно быть не менее 3 – в оздоровительных организациях для детей с дневным пребыванием детей, не менее 5 – в организациях для детей с круглосуточным пребыванием детей.

67. Горячее питание детей осуществляется по дневным (суточным) рационам питания на основе примерных двухнедельных рационов питания.

Примерные двухнедельные рационы питания должны разрабатываться на основании норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных возрастных групп детей (от 3 до 7 лет, от 7 до 11 лет, от 11 до 14 лет, от 14 до 18 лет) с учетом:

рационального распределения общей калорийности суточного рациона по приемам пищи: завтрак 20-25 процентов, обед 30-35 процентов, полдник 10-15 процентов, ужин 20-25 процентов, второй ужин 8-10 процентов от суточной

физиологической потребности в энергии;

технологических карт, утвержденных в порядке, установленном техническими нормативными правовыми актами, и (или) сборников технологических карт блюд и изделий (для детей раннего и дошкольного возраста, учреждений общего среднего и профессионально-технического образования, диетического питания).

В воспитательно-оздоровительных лагерях допускается разрабатывать примерные двухнедельные рационы для детей в возрасте от 6 до 11 лет по нормам физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для возрастной группы от 7 до 11 лет.

Калорийность дневного (суточного) рациона питания должна обеспечиваться за счет белков на 10-15 процентов, жиров - на 30-32 процента, углеводов - на 55-60 процентов.

В период неисправности электрического торгово-технологического оборудования, недопоставок пищевых продуктов или по другим объективным причинам проводится равноценная по пищевой и энергетической ценности замена блюд.

В пути следования на транспорте или во время экскурсий должны быть организованы питание детей и питьевой режим с использованием упакованной питьевой воды.

68. В примерных двухнедельных рационах детей молоко и кисломолочные напитки, растительное масло и масло из коровьего молока, сахар, мясо, мясо птицы, хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки должны входить в рацион ежедневно, другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) - 2-3 раза в неделю.

Допускаются отклонения плюс (минус) 10 процентов от установленных норм питания в течение недели, смены при условии выполнения по итогам смены норм физиологических потребностей ребенка в пищевых веществах и энергии.

69. Питание детей должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления.

Из способов приготовления блюд преимущественно должны использоваться запекание, варение, приготовление на пару.

В питании детей не должны использоваться пищевые продукты, не отвечающие принципам детской диететики, согласно [приложению 6](#).

В питании детей должны использоваться:

диетические яйца, нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина);

мясо цыплят-бройлеров, кур или индейки потрошенных первого сорта (категории), субпродукты первой категории;

колбасы и сосиски вареные с маркировкой для детей дошкольного и школьного возраста или высшего сорта (не более одного раза в неделю в организациях для детей с дневным пребыванием детей, двух раз в неделю – с круглосуточным пребыванием детей);

из жиров – масло из коровьего молока и растительные масла;

богатые пектином кондитерские изделия (зефир, мармелад, джем);

йодированная соль;

преимущественно охлажденные, а незамороженные мясные полуфабрикаты.

70. Для организации питьевого режима детей должна использоваться упакованная питьевая вода, или кипяченая вода, или вода из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства, безопасность и эффективность которых подтверждена декларацией о соответствии требованиям [технического регламента](#) Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования» (ТР ТС 010/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 г. № 823.

Места для организации питьевого режима должны быть максимально приближены к местам проживания и учебным помещениям.

Кипяченая вода должна храниться в течение не более 4 часов в закрытых емкостях с водоразборным краном или в кувшинах, на поверхности которых необходимо указывать время их наполнения водой.

При использовании в питьевых целях воды из локальных фильтров промышленного производства организацией в соответствии с законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения разрабатываются:

программа производственного контроля, которая включает лабораторный контроль качества очищенной воды и утверждается руководителем организации;

графики очистки и смены локальных фильтров промышленного производства с учетом требований, содержащихся в инструкции по эксплуатации (руководстве, паспорте изготовителя), а также примерного объема используемой очищенной воды и результатов лабораторного контроля ее качества.

При организации питьевого режима должна использоваться одноразовая посуда. В обеденном зале допускается использование многоразовой посуды.

71. В объектах питания детей должен быть организован ежедневный учет расхода пищевых продуктов.

Каждые 10 дней и по окончании месяца уполномоченным руководителем организации (субъекта общественного питания) лицом или медицинским работником должен проводиться анализ выполнения норм питания. В организациях

с круглосуточным пребыванием детей медицинским работником по окончании смены проводится оценка пищевой и энергетической ценности рационов питания детей.

72. Блюда в объектах питания детей должны готовиться на каждый прием пищи и храниться на электроплите или электромармите в течение не более 3 часов с момента приготовления, в палаточных лагерях – не более одного часа.

73. Дополнительные требования к организации питания детей в целях профилактики кишечных инфекций представлены согласно [приложению 7](#).

74. Мясо, мясо птицы и кролика, рыба должны размораживаться в дефростере.

Мясо сельскохозяйственных животных, мясо птицы и кролика допускается размораживать в условиях холодильника при температуре плюс 2 – плюс 6 °С в течение 48 часов, рыбу и рыбные продукты всех наименований мороженые и глазированные – в течение 24 часов.

Допускается размораживание мяса, мяса птицы и кролика замороженных, рыбы и рыбных продуктов всех наименований мороженных и глазированных на воздухе в мясо-рыбном цехе в течение не более 6 часов, рыбы и рыбных продуктов (кроме рыбного филе) – в холодной воде, температура которой не выше плюс 12 °С, из расчета 2 литра на 1 килограмм рыбы с добавлением соли (7-10 граммов на 1 литр).

75. Полуфабрикаты из рубленого мяса, мяса птицы, рыбы должны быть обжарены в течение 3-5 минут с 2 сторон в нагретом до кипения жире, а затем доведены до готовности в жарочном шкафу при температуре плюс 250 – плюс 280 °С в течение 5-7 минут. Жарка полуфабрикатов может производиться в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на электроплите при температуре плюс 250 – плюс 270 °С в течение 20-25 минут. При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут.

Мясной фарш, используемый для начинки пирожков, блинчиков и других мучных изделий, должен изготавливаться из предварительно отваренного или тушеного мяса с последующим обжариванием на противне в течение 5-7 минут.

Сосиски, вареные колбасы после порционирования очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 минут с момента закипания воды.

При приготовлении супов из вареного мяса или отпуске его с супом измельченное и порционное мясо должно подвергаться вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе или запекание в жарочном шкафу в течение 10 минут при температуре плюс 220 – плюс 250 °С).

Блюда из мяса, мяса птицы, рыбы, творога и иные могут готовиться в пароконвектомате в порядке, установленном с учетом технической документации на пароконвектомат.

76. Запрещаются нахождение и хранение в производственных помещениях для

готовой продукции необработанных яиц в фасовочной таре.

Яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды.

77. Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны храниться отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов.

Допускается хранить очищенные сырые овощи в подсоленной воде не более 2 часов.

Неочищенные и очищенные отварные овощи допускается хранить не более 6 часов, салаты перед заправкой – не более 2 часов при температуре плюс 2 – плюс 6 °С.

Овощи, фрукты, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень и ягоды – промываться охлажденной кипяченой водой. Кочаны капусты перед бланшировкой должны разрезаться на 2–4 части.

Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их отпуском.

ГЛАВА 10

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОБЪЕКТОВ ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ

78. В объектах питания организаций должны быть созданы условия для соблюдения работниками личной гигиены, отдельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, а также должен предусматриваться санитарный узел.

При ношении санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду.

79. Работникам объектов питания организаций необходимо:

соблюдать правила личной гигиены – следить за чистотой одежды и обуви, санитарной одежды, мыть руки перед каждым этапом технологического процесса и после посещения туалета дважды – в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте перед началом работы;

при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий использовать одноразовые перчатки с их сменой после каждого использования;

ежедневно перед началом смены регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по форме, установленной Министерством здравоохранения;

при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры тела и других симптомах заболеваний сообщить об этом руководителю

субъекта общественного питания или руководителю организации, обратиться в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

Работникам объектов питания организаций во время приготовления блюд запрещается носить украшения, закалывать санитарную одежду булавками, а также курить на рабочем месте.

Приложение 1
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
санаторно-курортных
и оздоровительных организаций

САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ по снижению численности (уничтожению) иксодовых клещей

С момента обнаружения клещей на территории района, а также по эпидемическим показаниям в организации, расположенной в лесной (лесопарковой) зоне, должны проводиться:

расчистка и благоустройство территории организации и прилегающей к ней территории на расстоянии не менее 20 м от ограждения (санитарная рубка, удаление опасных и упавших деревьев, валежника, прореживание кустарника, скашивание трав, уборка отходов);

энтомологическое обследование территории организации учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор;

акарицидная обработка территории организации и прилегающей к ней территории на расстоянии не менее 20 м от ограждения в случае превышения по результатам энтомологического обследования численности иксодовых клещей 0,5 экземпляра и более на флаго/км¹;

контрольные энтомологические исследования.

Отдыхающие в организации не должны находиться на территории при выявлении иксодовых клещей в количестве 0,5 экземпляра и более на флаго/км.

¹ Флаго/км – количество отловленных с помощью флага клещей, рассчитанное на 1 км маршрута.

Приложение 2
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
санаторно-курортных
и оздоровительных организаций

СОСТАВ,

площадь, вместимость, санитарно-техническое оборудование помещений в стационарных организациях для детей с круглосуточным пребыванием детей

Наименование помещений	Состав, площадь, вместимость, санитарно-техническое оборудование	
	помещений для проживания детей дошкольного возраста в санаторно-курортных организациях	помещений жилой (спальной) секции для детей школьного возраста в организациях для детей с круглосуточным пребыванием (из расчета не более чем на 25 детей)
1. Жилое (спальное)	не менее 4 кв. метров на ребенка или 5 кв. метров при универсальной спальне-игровой при проживании детей из учреждений дошкольного образования (вместимость помещений – до 15 детей) не менее 4,5 кв. метра на ребенка и 6 кв. метров на взрослого, в том числе при совместном проживании детей и взрослых (одно помещение на семью)	в санаторно-курортных организациях – не менее 4,5 кв. метра на ребенка (вместимость – не более 4 детей в одном жилом помещении) в оздоровительных организациях с круглосуточным пребыванием детей – не менее 4 кв. метров на одного ребенка (вместимость помещения – не более 5 детей)
2. Санитарный узел для детей (при коридорном размещении жилых ячеек):		
умывальник	1 (детский) на 5 детей, но не менее 3 на группу	1 на 5 детей
унитаз	1 (детский) на 7 детей, но не менее 2 на группу	2 унитаза на 15 девочек, 1 унитаз и 1 писсуар на 15 мальчиков
поддон для мытья ног	1 поддон мелкий с душевой сеткой на гибком шланге на 15-20 детей	2 поддона для мытья ног на 15 детей
ванна бытовая	1 (детская) на 15-20 детей	–
душевая кабина	–	1 кабина с преддушевой на 15 детей
унитаз для работников	1	–
кабина личной гигиены девочек	–	1 кабина площадью не менее 4 кв. метров (биде, унитаз, умывальник) на 15 девочек
3. Санитарный узел (при размещении жилых помещений по типу жилых ячеек)	1 на 1-2 жилых (спальных) помещения (включает ванну (душ), умывальник, унитаз)	
4. Комната отдыха (игровая) (непроходная)	не менее 1 кв. метра на ребенка	в санаторно-курортных организациях – 1 на 1-2 жилые (спальные) секции площадью не менее 50 кв. метров, в оздоровительных организациях с круглосуточным пребыванием – 1 на жилую (спальную) секцию площадью не менее 30 кв. метров (допускается предусматривать на 1-2 жилые секции)
5. Помещения обслуживания:		
буфетная	не менее 3 кв. метров	–
прихожая-гардеробная для глажения и чистки одежды – и обуви	оборудуется шкафами (вешалками) для одежды, полками для обуви	1 (предусматривается установка умывальника)
для хранения личных вещей	в непосредственной связи с жилыми (спальными) помещениями или оборудуются шкафы (шкафы-купе) при жилых (спальных) помещениях	
постирочная	оборудуется при коридорной системе	
помещение для сушки одежды и обуви	на каждую жилую (спальную) секцию (в действующих организациях допускается одно помещение на организацию)	

6. Помещение для работников	оборудуется при каждой жилой (спальной) секции
7. Кладовая для уборочного инвентаря	на каждую жилую (спальную) секцию, либо выделяется в коридоре или при санитарном узле шкаф

Приложение 3
к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций

МИНИМАЛЬНЫЙ СОСТАВ помещений и санитарно-технического оборудования в воспитательно-оздоровительных, спортивно-оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей

1. Помещения для отдыха (игровые) на каждый отряд из расчета не менее 2 кв. метров на 1 ребенка.
2. Помещения для занятий детским творчеством площадью не менее 36 кв. метров на отряд.
3. Спальни площадью не менее 3,5 кв. метра на 1 ребенка и наполняемостью не более 15 мест.
4. Медицинский кабинет, спортивный зал, библиотека, объект питания, раздевалка для верхней одежды и обуви, кладовая для спортивного инвентаря и игрового материала.
5. Санитарные узлы (из расчета 1 унитаз на 15 девочек, 1 умывальник на 30 девочек, 1 унитаз и 1 умывальник на 20 мальчиков, 1 лотковый писсуар на 40 мальчиков).
6. Комната личной гигиены (из расчета 1 кабина на 70 девочек).

Примечание. Должны быть созданы условия для мытья ног детей перед дневным сном.

Приложение 4
к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций

ТРЕБОВАНИЯ по обеспечению доступной среды для инвалидов и лиц с особенностями психофизического развития при их размещении в организациях

1. Для лиц с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата, передвигающихся на креслах-колясках, необходимо предусматривать:

лифты, пандусы или подъемники для входа в здание, доступа на первый и другие этажи здания, лестницы с поручнями или пандусы при перепаде уровней в пределах этажа, поручни на всех путях передвижения (коридоры, рекреации, санитарные узлы и другие помещения, лифты);

проходы, коридоры, лифты, пандусы, соответствующие эргономическим характеристикам кресел-колясок;

площадь жилых помещений из расчета не менее 6 кв. метров на 1 ребенка и не менее 8 кв. метров на 1 взрослого;

в организациях для детей внутри жилой (спальной) секции – помещение для приема пищи, буфетную, учебное помещение, которое может быть совмещено с помещением для отдыха (игр).

2. Для лиц с нарушениями зрения необходимо предусматривать:

в строящихся зданиях – исключение в конструктивных решениях внутренних опор в помещениях для пребывания лиц, в действующих зданиях – круглое сечение опор;

наличие для лестниц двусторонних поручней и ограждения высотой не менее 1,8 метра или сплошного ограждения сеткой;*

использование для отделки стен материалов разной фактуры (затертый кирпич, бетон, дерево) и разной окраски (за исключением синего и фиолетового цветов) в зависимости от назначения помещений;

использование для покрытия полов звукопроводимых, а также контрастного цвета по отношению к стенам, лестницам или пандусам материалов;

окрашивание всех опасных зон внутри здания (торцевые стены коридоров, опоры внутри помещений, выступы и другое) в красный цвет (или в красный с белыми полосами).

* Допускается вместо лестниц использовать пандусы с разноуровневыми поручнями.

3. Для лиц с нарушением слуха помещения необходимо оснащать:

хорошо различимой визуальной информацией;

световой сигнализацией наряду со звуковой системой пожарной сигнализации.

ТРЕБОВАНИЯ

к мытью посуды ручным способом, сушке посуды

1. Столовую посуду необходимо мыть горячей проточной водой с использованием 2 или 3 посудомоечных ванн в следующем порядке:

в первую очередь в первой и третьей ванне моются чашки или стаканы, затем столовые приборы;

в последнюю очередь в трех ваннах моются тарелки и салатницы;

моющие средства должны использоваться в первой ванне в соответствии с инструкцией по применению, во второй ванне – в количестве в два раза меньше;

в третьей ванне посуда должна ополаскиваться горячей проточной водой.

Кухонную посуду, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования, посуду для буфетных, кухонь-столовых необходимо мыть с использованием двух отдельных посудомоечных ванн (мытьё, ополаскивание). Допускается использование одной посудомоечной ванны.

Столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования ополаскиваются проточной горячей водой с температурой не ниже плюс 50 °С с использованием гибкого шланга с душевой насадкой или решеток.

В палаточных лагерях для мытья посуды необходимо использовать не менее 3 промаркированных емкостей. После мытья не более 30 единиц столовой посуды должна производиться смена воды в емкостях.

2. После мытья необходимо:

столовые приборы, металлический кухонный инвентарь и детали электрического оборудования просушивать в сушильных (жарочных) шкафах, сухие столовые приборы хранить в кассетах ручками вверх;

столовую и кухонную посуду, кухонный инвентарь просушивать на металлических стеллажах, полках или решетках с поддонами;

чистые разделочные доски, ножи хранить непосредственно на рабочих местах в металлических кассетах либо в подвешенном состоянии;

подносы после каждого использования протирать чистыми салфетками, а в конце дня промывать горячей водой с добавлением моющих средств;

салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для протирания столов после использования промывать проточной водой с добавлением моющего средства, высушивать и хранить в закрытых промаркированных емкостях.

Приложение 6
к специфическим санитарно-
эпидемиологическим требованиям
к содержанию и эксплуатации
санаторно-курортных
и оздоровительных организаций
(в редакции постановления
Совета Министров
Республики Беларусь
12.07.2024 № 502)

ПЕРЕЧЕНЬ

пищевых продуктов, не отвечающих принципам детской диететики

1. Консервы (маринованные, консервированные) негерметичные, с бомбажем, изготовленные в домашних условиях.
2. Закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных).
3. Закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, маринаде или желе, консервы-паштеты, рыборастворительные консервы, шпроты и другое).
4. Свиное сало.
5. Гидрогенизированные масла и жиры.
6. Жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот – для детей в возрасте до 3 лет.
7. Растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира, хлопковое масло, для детей в возрасте до 3 лет – кунжутное масло.
8. Костные бульоны, за исключением куриного.
9. Субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени.
10. Паштеты мясные.
11. Мясная продукция, содержащая фосфаты, бенз(а)пирен, в том числе сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
12. Пищевые продукты с острым вкусом, в том числе острые соусы, кетчупы,

маринованные овощи с использованием столового уксуса, жгучие специи (горчица, хрен, перец красный и черный, уксус и другое)*.

* Вместо жгучих специй используются вкусовые приправы: петрушка, сельдерей, укроп, лук, чеснок, корица, ванилин и другие.

13. Острые сухарики.

14. Изделия, изготовленные во фритюре, в том числе чипсы.

15. Сухие пищевые концентраты супов и гарниров быстрого приготовления.

16. Кофе натуральный.

17. Тонизирующие, в том числе энергетические, напитки.

18. Газированные напитки.

19. Грибы.

20. Хлебобулочные изделия с содержанием соли более 0,5 процента.

21. Пищевые продукты, содержащие:

генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы;

ядра абрикосовой косточки;

этиловый спирт более 0,2 процента;

бензойную, сорбиновую кислоты и их соли;

подсластители, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического (лечебного и профилактического) питания;

искусственные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества), за исключением ванилина.

22. Карамель, в том числе леденцовая.

23. Жевательная резинка.

24. Иная продукция, в отношении которой государственными органами, уполномоченными на осуществление контрольной (надзорной) деятельности, установлены временные ограничения на выпуск в обращение.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

к организации питания детей в целях профилактики кишечных инфекций

В целях профилактики острых кишечных инфекций на объектах питания детей запрещается:

использование остатков блюд от предыдущего приема и приготовленных накануне, одноименных блюд в течение 2 дней подряд;

использование для приготовления блюд мяса и яиц водоплавающей птицы;

замораживание охлажденных мяса, мяса птицы, рыбы или их повторное замораживание;

переливание перед раздачей из потребительской тары в другие емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков;

использование сырого и пастеризованного молока в упаковке более 1 килограмма в натуральном виде без предварительного кипячения;*

изготовление:

сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов;

блинчиков с сырым мясным фаршем, макарон с мясным фаршем («по-флотски») и рубленым яйцом;

студней, зельцев, мясных и рыбных заливных блюд;

кондитерских изделий с кремом;

изделий во фритюре;

окрошки и других холодных супов;

паштетов, форшмака из сельди;

яичницы-глазуни;

холодных напитков и морсов (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья, кваса.

* Молоко и кисломолочные продукты (сметана, творог и другое) в фасовке не более 1 килограмма используются в питании детей без дополнительной термической обработки.