



**ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ**

**ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ
В ДНІПРОПЕТРОВСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

вул. Філософська, 39-А, м. Дніпро, 49006, тел. (056) 770-83-22,

e-mail: gudpss@dp.consumer.gov.ua, web: <http://dp.consumer.gov.ua>, код ЄДРПОУ 40359593

26.04.2019 № 6.2 / 1908370

**Керівникам
структурних підрозділів
Головного управління
Держпродспоживслужби в
Дніпропетровській області**

**Головам міських рад,
райдержадміністрацій, об'єднаних
територіальних громад, сільських
та селищних рад, керівникам
управлінь та відділів освіти
Дніпропетровської області**

Копія:

**Підприємствам, постачальникам,
що забезпечують організацію
харчування в дитячих закладах**

Щодо здійснення санепіднагляду
за пристосованими таборами відпочинку

З метою забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя в літній оздоровчий період 2019 року, керуючись Законами України від 24.02.1994 №4004-ХІІ «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», від 04.09.2008 № 375-VI «Про оздоровлення та відпочинок дітей», від 06.04.2000 № 1645-III «Про захист населення від інфекційних хвороб», від 23.12.1997 № 771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», постановами КМУ від 28.04.2009 № 422 «Про затвердження Типового положення про дитячий заклад оздоровлення та відпочинку», від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», вимогами ДСанПіНу № 5.5.2.008-01 «Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу», ДСанПіНу №2.2.4-171-10 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил "Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною", наказом МОЗ України від 17.03.2011 № 145 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил утримання території населених місць, наказу МОЗ та

МОН України від 01.06.2005 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», наказу МОЗ та МОН України від 15.08.2006 № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», наказу МОЗ України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб», на виконання Розпорядження голови Дніпропетровської облдержадміністрації від 19.04.2019 № Р-213/0/3-19 «Про організацію оздоровлення та відпочинку дітей влітку 2019 року», повідомляю наступне.

Дитячий заклад відпочинку - тимчасово діючий, пристосований заклад, призначений для виховання, відпочинку, розвитку дітей, що має визначене місце розташування, матеріально-технічну базу, кадрове забезпечення та технології для надання послуг з відпочинку дітей відповідно до чинного законодавства.

При підготовці пристосованих дитячих таборів відпочинку з денним перебуванням на базі навчальних закладів до відкриття та під час їх функціонування необхідно виконати наступні заходи:

1. Табір повинен функціонувати відповідно до затвердженого **режиму роботи**. До початку роботи табору необхідно розробити та затвердити чіткий режим роботи, з раціональним розподілом протягом дня фізичної активності та відпочинку, приділити особливу увагу часу для організації харчування (приблизно 30 хв. на один прийом їжі, розробити окремо графік харчування), денного сну (не менше 1,5 год), дозвілля, перебування дітей на свіжому повітрі (виключити перебування дітей під відкритим сонцем в період сонячної активності з 11 до 16 год), гігієнічних процедур тощо.

2. Визначення штату закладу та забезпечення своєчасного (до початку роботи табору) **проходження профілактичного медичного огляду** персоналом з відповідною відміткою в особистій медичній книжці форми 1-ОМК (наказ МОЗ України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб»).

Крім того, персонал повинен мати гігієнічну підготовку. Гігієнічні знання є обов'язковими кваліфікаційними вимогами для працівників, які підлягають обов'язковим медичним оглядам.

3. Відповідно до потужності закладу (проектної місткості), при підготовці табору до відкриття, визначити **приміщення**, які будуть використовуватися під час його роботи: ігрові та гурткові приміщення, спальні, харчоблок, їдальня, медичний кабінет, ізолятор, санітарні вузли (туалети), кімната гігієни, пральня, спортивні та актові зали, бібліотека, приміщення чи окремо виділені місця для зберігання верхнього одягу та особистих речей дітей, технічні приміщення тощо. Необхідно перевірити готовність приміщень до роботи, за необхідності – провести ремонтні роботи оздоблення та обладнання, а за два дні до відкриття

табору провести ретельне генеральне прибирання усіх приміщень закладу із використанням дозволених мийних та дезінфікуючих засобів, провітрювання.

Категорично заборонено функціонування пристосованого табору відпочинку під час проведення у закладі ремонтних робіт (!)

4. Найважливішою ланкою повноцінного оздоровлення та відпочинку дітей є **організація харчування**. Функціонування закладів відпочинку та оздоровлення, де перебування дітей триває 4 год і більше, без організації харчування категорично заборонено!

Згідно статті 25 Закону України від 23.12.1997 № 771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», потужність з виробництва та/або обігу харчових продуктів повинна мати державну реєстрацію у встановленому законодавством порядку. Відповідальність за виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів покладається на операторів ринку (постачальники, підприємства-організатори харчування, керівники (засновники, власники) закладів оздоровлення та відпочинку), у межах діяльності, яку вони здійснюють.

Організація харчування має відповідати діючим санітарно-гігієнічним вимогам та законодавству з безпечності харчових продуктів. Тому окремо слід перевірити готовність їдальні та харчоблоку до літнього оздоровчого періоду, а саме:

- обладнання посадочних місць в їдальні відповідно до потужності табору та створення умов для дотримання особистої гігієни дітей перед прийомами їжі, визначення окремого місця в їдальні для питного режиму;
- готовність виробничих та допоміжних приміщень харчоблоку, цілісність оздоблення, його стійкість до прибирання вологим способом із використанням мийних та дезінфекційних засобів;
- наявність умов для дотримання особистої гігієни персоналу харчоблоку (наявність достатньої кількості комплектів спецодягу, умов для його прання (або відповідного договору), туалету, умивальників, мила, антисептику для рук, індивідуальних або паперових рушників тощо);
- наявність умов для дотримання технологічного процесу, оснащення харчоблоку виробничими ваннами для миття посуду, інвентарю, сировини. Наявність дозволених для миття посуду в дитячих закладах миючих засобів (інструкції з миття посуду, інвентарю та обладнання, а також порядок миття яєць вивішуються у відповідних виробничих приміщеннях харчоблоку;
- справність вентиляційної системи, технологічного і холодильного обладнання (окремо для сировини і окремо для готової продукції). Справність технологічного та холодильного обладнання, калібрування вимірювального обладнання підтверджується відповідними технічними висновками або актами проведеної ревізії;

- забезпеченість столовим посудом відповідно до кількості дітей та наявності запасу на випадок пошкодження, кухонним посудом та інвентарем різного розміру і призначення з відповідним маркуванням (окремо для сирови і окремо для готової продукції). Столовий посуд може бути фаянсовий, фарфоровий або із нержавіючої сталі та одноразовий (з виробничим маркуванням для харчових продуктів). Не рекомендується використовувати емальований, алюмінієвий посуд і забороняється застосування пластмасового посуду багаторазового використання та пощербленого посуду.

Крім того, відпрацювати режим постачання продуктів харчування, перевірити наявність умов для їх зберігання, дотримання температурного режиму тощо. Постачальником продуктів харчування та засновником (власником, керівником) закладу до роботи табору має бути затверджений графік/схема постачання продуктів харчування та продовольчої сировини.

Організація харчування повинна здійснюватися відповідно до погодженого з Держпродспоживслужбою примірного двотижневого меню, з урахуванням постанови КМУ від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» та бюджетних призначень, передбачених розпорядчими документами органів місцевого самоврядування. На основі примірного двотижневого меню складається щоденна меню-розкладка, що затверджується керівником закладу та підприємством, яке надає послуги з харчування. При формуванні щоденного меню також враховуються індивідуальні потреби дітей у дієтичному харчуванні. Списки дітей, які потребують дієтичного харчування, щоденне меню та графіки харчування мають бути вивішені на харчоблоці та в їдальні.

Керівником закладу або підприємством, яке надає послуги з організації харчування, затверджуються технологічні картки (картка-розклад) з повною технологією приготування страв.

Контроль за показниками якості та безпечності харчування здійснюється медпрацівником (за його відсутності призначається наказом по закладу відповідальна особа), зав.виробництвом (старшим кухарем, шеф-кухарем, комірником) та керівником закладу, які також входять до складу бракеражної комісії.

Щоденно, перед початком роботи, медпрацівник (або відповідальна особа) проводить огляд працівників харчоблоку на відсутність гнійничкових захворювань з відміткою у Журналі здоров'я, де також працівники харчоблоку ставлять особисті підписи про відсутність у них дисфункції кишечника і гострих респіраторних інфекцій.

Бракеражна комісія здійснює контроль за надходженням до харчоблоку продуктів харчування та продовольчої сировини, а також контроль за дотриманням технології приготування страв, відповідними записами до бракеражних журналів установленної форми. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону. Добові проби відбирає кухар у присутності

медпрацівника або відповідальної особи до видачі їжі. Відібрані проби повинні мати маркування щодо дати та часу відбору.

Поміж іншим, для контролю за організацією харчування варто переглянути та підготувати накази з організації харчування, створення бракеражної комісії, дотримання питного режиму тощо з визначенням всіх відповідальних осіб (врахувати наказ МОЗ та МОН України від 01.06.2005 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах»).

5. Дитячий табір необхідно забезпечити умовами для належного **медичного обслуговування**. Заклади повинні бути укомплектовані кваліфікованими медичними працівниками. В таборі повинен постійно функціонувати медичний кабінет для надання невідкладної допомоги, оснащений медичним обладнанням та медикаментами відповідно до затвердженого МОЗ України переліку. Для своєчасної ізоляції дитини з ознаками інфекційної хвороби, в таборі рекомендується обладнати окреме приміщення ізолятору (із забезпеченням умов для тимчасового перебування дитини). При цьому всі приміщення медичного призначення повинні мати умови для дотримання особистої гігієни (умивальник з підведенням гарячої та холодної води, мило, антисептик, паперові рушники тощо), оздоблення стін та підлоги повинно бути вологостійким та придатним для миття і дезінфекції (заборонено оздоблювати приміщення медичного призначення шпалерами, оздоблення не повинно мати пошкоджень та щілин).

6. З урахуванням потужності табору визначити **забезпеченість приміщень меблями та обладнанням** відповідно до санітарних вимог і зросто-вікових особливостей дітей. Всі меблі та обладнання повинні бути безпечні, в справному стані, надійно закріплені та використовуватися за призначенням. У закладі варто обладнати окреме приміщення (роздягальню, гардеробну тощо) або окремо відведене місце для впорядкованого зберігання дитячих речей та одягу (наявність індивідуальних шаф, комірок, гачків для одягу тощо).

При організації денного сну, звернути особливу увагу на наявність справних ліжок за кількістю дітей. З метою профілактики інфекційної захворюваності, педикульозу, забезпечення вільного доступу та ретельного вологого прибирання, ліжка в спальнях необхідно розміщувати на певній відстані одне до одного, не допускати їх розташування впритул. Крім того, при обладнанні спалень, необхідно враховувати статеву належність дітей та їх безпечне перебування, а також наявність умов для перевдягання та зберігання особистих речей, одягу під час денного сну.

7. Всі приміщення, які будуть використовуватися для табору, мають бути забезпечені природнім та штучним **освітленням**, умовами для належного кутового та наскрізного **провітрювання**. Доступ природнього освітлення в основних приміщеннях не повинен обмежуватися. Вікна та освітлювальні прилади (плафони) мають бути ретельно вимиті. Вікна, що відкриваються назовні, обладнуються захисними сітками від проникнення комах. Під час прибирання сітки повинні легко зніматися для чищення.

8. Стан забезпечення закладу **м'яким інвентарем** (матраци, подушки, ковдри) та, за необхідності, проведення його камерної дезінфекції або хімічного чищення. Діти забезпечуються індивідуальною постільною білизною, заміна якої проводиться по мірі забруднення, але не рідше 1 разу на тиждень. Прання особистої постільної білизни здійснюється вдома. У разі забезпечення постільною білизною дитячим закладом – прання проводиться у пральні закладу або за договором із суб'єктом господарювання чи спеціалізованим підприємством, що надають відповідні послуги.

9. Стан інженерних мереж у закладі: перевірка систем **водопостачання та каналізування** з документальним підтвердженням (акти, довідки, технічний висновок тощо); справність санітарно-технічних приладів, обладнання ногомийок (із розрахунку 20-25 дітей на одну) та створення інших умов для належного дотримання правил особистої гігієни.

Подача проточної води має бути безперебійною та відповідати Гігієнічним вимогам, що пред'являються до води питної, призначеної для споживання людиною. Гаряча проточна вода повинна бути підведена до всіх без виключення умивальників та мийних (виробничих) ванн. Для подачі води до умивальників та мийних ванн повинні бути встановлені змішувачі.

Нормативна кількість санітарно-технічних приладів повинна відповідати санітарним вимогам (пп. 3.8, 7.5 ДСанПіНу №5.5.2.008-01). Окремо необхідно передбачати сан.вузли для персоналу. Всі умивальники повинні бути забезпечені милом та електро-/паперовими рушниками.

У разі виникнення аварійних ситуацій, пов'язаних із функціонуванням інженерних мереж, електромережі слід своєчасно фіксувати відповідну інформацію у аварійному журналі й невідкладно повідомляти засновника (власника, керівника) закладу та відповідні служби.

10. **Організація питного режиму.** Діти за власною потребою повинні бути забезпечені питною водою: достатня кількість питної води в їдальні, ігрових та гурткових приміщеннях, спальнях, під час прогулянок і т.і. Забезпечення питного режиму може бути за рахунок кип'яченої води, питних фонтанчиків та фасованої води промислового виготовлення.

Кип'ячена вода кип'ятиться в спеціально маркованих ємностях виключно в умовах харчоблоку протягом 10-15 хв. Заміна та поновлення кип'яченої питної води проводиться відповідно до графіку – не рідше, ніж кожні 2 години, а також за потреби.

Слід перевірити можливість функціонування питних фонтанчиків у приміщеннях закладу та на його території. Санітарними нормами питні фонтанчики передбачені – із розрахунку 1 на 100 дітей. Питні фонтанчики повинні мати обмежувальне кільце та висоту струменя 15-20 см, що дозволяє їх гігієнічне використання.

Використання в дитячому закладі фасованої столової питної води промислового виготовлення дозволяється при наявності повного пакету супровідних документів, що підтверджують її походження, безпеку і якість, а також угоди зі спеціалізованою організацією щодо надання послуг з постачання

такої води та обслуговування обладнання (заміна, знезараження ємностей, pomp тощо). Категорично заборонено використовувати для питного режиму в дитячому закладі ємності і помпи від фасованої води після їх миття в умовах харчоблоку. При використанні фасованої води діти забезпечуються достатньою кількістю одноразових ємностей для пиття. Повторне використання одноразових ємностей заборонено.

Крім того, при підготовці до відкриття табору, необхідно перевірити стан систем доочищення питної води, які встановлені на харчоблоках, та своєчасного проведення технічного обслуговування фільтрувальних установок згідно з вимогами їх технічних характеристик (забезпечити наявність технічної документації, договорів з технічного обслуговування та актів виконаних робіт).

У разі вичерпаного терміну або відсутності результатів лабораторних досліджень води питної на її відповідність санітарно-гігієнічним вимогам, необхідно забезпечити проведення таких досліджень до роботи табору.

11. **Забезпечення закладу миючими та дезінфікуючими засобами.** У закладі має бути визначена відповідальна особа за дезінфекційний режим, з метою проведення щоденного розрахунку і своєчасного поповнення запасів деззасобів, їх належного зберігання, розведення, видачу, контроль за використанням та застосуванням деззасобів технічним персоналом. За проведеними розрахунками необхідно забезпечити відповідний запас деззасобів на всю відпочинкову зміну. При цьому забезпечити використання миючих і дезінфікуючих засобів, що дозволені для дитячих закладів та за наявності супровідних документів (висновки, сертифікати, паспорти якості, свідоцтва держреєстрації, інструкції/регламенти/методичні вказівки щодо використання тощо). Дезінфекційні засоби, у тому числі розчини, повинні зберігатися без доступу світла, у недоступних для дітей місцях.

В закладах (у тому числі на харчоблоках) мають бути розроблені графіки поточного та генерального прибирання, режиму провітрювання. Впродовж роботи табору необхідно забезпечити регулярне щоденне прибирання всіх приміщень з використанням миючих засобів, туалетів - з використанням миючих та дезінфікуючих засобів, включаючи всі поверхні. Генеральне прибирання проводиться також з використанням миючих та дезінфікуючих засобів.

Техперсонал забезпечується спецодягом для прибирання. Технічний інвентар для прибирання повинен бути промаркованим за призначенням, закріпленим за кожним приміщенням і зберігатися окремо у спеціально виділених місцях цих приміщень (в спеціально відведеному місці, окремо від дитячих речей, в окремій шафі) або в окремому технічному приміщенні. Для сан.вузлів прибиральний інвентар з сигнальним маркуванням зберігається безпосередньо в сан.вузлі. Для харчоблоку виділяється прибиральний інвентар для кожного виробничого приміщення окремого.

12. Перевірити **стан території** закладу, наявність відповідних умов для функціонування спортивно-ігрового майданчику, справність його обладнання. Для дослідження території під час функціонування табору слід вести «Журнал щоденного огляду території», до якого кожного дня, перед початком роботи

табору, вносити інформацію щодо огляду території на наявність сторонніх предметів, отруйних рослин, грибів, справності спортивно-ігрового обладнання. Використання внутрішнього двору дитячих закладів для господарських потреб (стоянка автотранспорту, меблів, обладнання, макулатури, металобрухту, будівельних матеріалів тощо), а також наявність на території безпритульних тварин забороняється (!)

13. Забезпечення проведення заходів по видаленню **твердих побутових відходів, харчових відходів** (наявність відповідних контейнерів, їх стан), заходів з видалення **рідких відходів**, проведення **профілактичної дезінсекції та дератизації**. Наявність відповідних договорів зі спеціалізованими організаціями та актів виконаних робіт.

Всі приміщення закладу забезпечуються урнами для сміття, а харчоблок – окремими відповідно промаркованими ємностями для побутових та харчових відходів. Видалення відходів здійснюється своєчасно та регулярно, після накопичення не більше, ніж 2/3 об'єму урни/ємності/контейнера.

14. Органи та заклади охорони здоров'я, медичні працівники, а також працівники освіти і культури зобов'язані пропагувати серед населення гігієнічні навички, здоровий спосіб життя. З дітьми та їх батьками необхідно регулярно проводити **санітарно-освітню роботу** щодо гігієнічного виховання, здорового способу життя, самообслуговування, попередження інфекційних захворювань та отруєнь (харчових, хімічних), профілактики травматизму, запобігання шкідливих звичок тощо (р. 12 ДСанПіНу № 5.5.2.008-01). При підготовці дітей до перебування в літньому оздоровчому таборі слід зауважити батькам щодо необхідності певного запасу особистого одягу у дітей відповідно до погодних умов, наявності змінного одягу, головних уборів, зручного повсякденного та змінного взуття, а також про заборону використання дітьми небезпечних засобів, предметів, іграшок тощо.

Незалежно від форми власності табору, засновники (власники), керівники закладів несуть відповідальність за виконання діючих санітарно-гігієнічних вимог.

З метою попередження та недопущення епідускладень в закладах оздоровлення та відпочинку, органи виконавчої влади, місцевого самоврядування, підприємства, установи, організації, власники і адміністрація закладів зобов'язані забезпечити умови, що відповідають вимогам санітарних норм, дотримуватися санітарно-гігієнічного, протиепідемічного та дезінфекційного режимів, здійснювати заходи, спрямовані на запобігання захворюванням, отруєнням, травмам, забрудненню навколишнього середовища, збереження і зміцнення здоров'я дітей, їх гігієнічне виховання, безпечне перебування у таборі, організацію повноцінного харчування, здійснення належного медичного обслуговування, збалансованість режиму дня.

Відкриття дитячих закладів відпочинку усіх типів повинно здійснюватись при їх повній готовності до функціонування.

Спеціалісти територіальних органів Держпродспоживслужби залучаються до участі у роботі комісій по перевірці готовності пристосованих таборів

відпочинку після надходження до Головного управління Держпродспоживслужби в Дніпропетровській області (м. Дніпро, вул. Філософська, 39-а, e-mail: gudpss@dp.consumer.gov.ua) відповідного клопотання управління/відділу освіти та/або органу місцевого самоврядування.

За результатами участі у роботі комісії по перевірці готовності пристосованого табору відпочинку спеціаліст територіального органу Держпродспоживслужби складає довідку на відповідність закладу санітарно-гігієнічним вимогам. Акт готовності пристосованого дитячого табору відпочинку з денним перебуваннями підписується керівником територіального органу Держпродспоживслужби на підставі позитивної довідки.

**Перший заступник начальника
Головного управління
Держпродспоживслужби
в Дніпропетровській області**



О. ПОТОЦЬКИЙ

