



**Требования санитарного  
законодательства к устройству,  
содержанию и организации  
работы в детских загородных  
оздоровительных учреждениях и  
оздоровительных учреждениях с  
дневным пребыванием детей**



Тохтуева В.А.  
главный специалист-эксперт  
отдела надзора по гигиене  
питания, гигиене детей и  
подростков Управления  
Роспотребнадзора по  
Новосибирской области

# Законодательные и нормативно-правовые акты, определяющие требования к условиям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»  
(ст. ст. 1, 2, 11, 17, 19, 20, 28)

## Санитарные требования

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

## Методические документы

- МР по оценке эффективности оздоровления в стационарных организациях отдыха и оздоровления детей;
- МР по практическим аспектам организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания;
- МР по профилактике травматизма на занятиях физической культурой и спортом в общеобразовательных организациях Российской Федерации;
- МР по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям;
- МР по организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях).

Прекращено действие СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

## Технические регламенты Таможенного союза

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»,
- ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек»,
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»,
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

## Продолжают действовать следующие требования:

п. 2.4.11. ... Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.

п. 2.9.3. Лица с признаками инфекционных заболеваний в объекты не допускаются. При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время их нахождения на объекте хозяйствующим субъектом должны быть приняты меры по ограничению или исключению их контакта с иными лицами посредством размещения в помещения для оказания медицинской помощи или иные помещения, кроме вспомогательных, до приезда законных представителей (родителей или опекунов), до перевода в медицинскую организацию или до приезда скорой помощи.

п. 2.11.2. Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

п. 2.11.7. Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

п. 3.12.2. В помещениях пребывания (игровые, мастерские, помещения дополнительного образования) детей проводится дезинфекция воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха.

## Продолжают действовать следующие требования:

### **п. 1903. СанПиН 3.3686-21:**

Однократному лабораторному обследованию с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной (на наличие норо-, рота- и других вирусных возбудителей кишечных инфекций) этиологии в оздоровительных организациях для детей **перед началом оздоровительного сезона (также при поступлении на работу в течение оздоровительного сезона)** подлежат:

- сотрудники, поступающие на работу на пищеблоки;
- сотрудники, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и питьевой воды;
- лица, осуществляющие эксплуатацию водопроводных сооружений.

Обследование осуществляется не ранее, чем за 3 календарных дня до дня выхода на работу.



## Санитарно-эпидемиологические заключения

Для открытия лагеря учреждение должно быть внесено в реестр организаций отдыха и оздоровления детей и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение на оказание услуг по отдыху и оздоровлению детей. **Срок действия санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления составляет - один год.**

Реестр организаций отдыха и оздоровления детей представлен в общем доступе на сайте Министерства труда и социального развития Новосибирской области.

Для получения санитарно-эпидемиологического заключения на оказание услуг по отдыху и оздоровлению детей необходимо подать заявление на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы, которая проводится в срок до 30 календарных дней. В случае получения положительного экспертного заключения необходимо подать заявление на выдачу санитарно-эпидемиологического заключения, которое выдается в срок до 20 рабочих дней.

Кроме того, при наличии в оздоровительной организации пляжа и зоны рекреации и если планируется его использовать, то необходимо получить СЭЗ на использование водного объекта в рекреационных целях. **Срок действия санитарно-эпидемиологического заключения устанавливается на летний сезон.**





Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Прием детей осуществляется при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, в том числе содержащую сведения об отсутствии в течение 21 календарного дня контактов с больными инфекционными заболеваниями. Указанные сведения вносятся в справку не ранее чем за 3 рабочих дня до отъезда.

Лица с признаками инфекционных заболеваний в объекты не допускаются. При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время их нахождения на объекте должны быть приняты меры по ограничению или исключению их контакта с иными лицами посредством размещения в помещения для оказания медицинской помощи или иные помещения, кроме вспомогательных, до приезда законных представителей, до перевода в медицинскую организацию или до приезда скорой помощи. После перенесенного заболевания дети допускаются к посещению при наличии медицинского заключения (медицинской справки).

# Требования к содержанию



- Генеральная уборка собственной территории и всех помещений проводится перед началом каждой смены с применением моющих и дезинфицирующих средств. Также все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.
- Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.
- Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.



# Требования к содержанию



- Уборочный инвентарь должен иметь маркировку в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря.
- По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.
- Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.
- Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключая доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.
- Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.
- Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.





Количество комплектов постельного белья, наматрасников и полотенец (для лица и для ног, а также банного) должно быть не менее 2 комплектов на одного человека.

Смена постельного белья и полотенец осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней. Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную. Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения. Чистое белье хранится в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых стеллажах или шкафах. Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем.

Постельные принадлежности (матрацы, подушки, спальные мешки) проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год.





- Для детей должен быть организован круглосуточно питьевой режим. Вода должна отвечать требованиям безопасности к питьевой воде.
- Питьевой режим организуется в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная), в том числе через установки с дозированным розливом воды, кипяченая вода.
- При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.
- Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.





- При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечен запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.
- До раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смена воды в емкости для её раздачи проводится не реже, чем через 3 часа.
- При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, замена емкости осуществляется по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости.
- Ряд детских учреждений, преимущественно в сельской местности, имеют собственные источники питьевого водоснабжения, которые должны соответствовать требованиям СанПиН 2.1.4.1110-02 «Зоны санитарной охраны источников питьевого водоснабжения и водопроводов питьевого назначения»: иметь СЭЗ на проект ЗСО, утвержденную ЗСО, осуществлять производственный контроль качества питьевой воды в источнике и разводящей сети.



На собственной территории не допускается скопление мусора. Уборка территории проводится ежедневно или по мере загрязнения. Мусор должен собираться в мусоросборники, которые следует закрывать крышками. Очистка мусоросборников проводится при заполнении 2/3 их объема. Также необходимо проводить расчистку и благоустройство прилегающих территорий на расстоянии не менее 50 метров.

На собственной территории должно быть обеспечено отсутствие грызунов и насекомых, в том числе клещей, способами, предусмотренными соответствующими санитарными правилами.

В целях профилактики клещевого энцефалита и других инфекционных болезней перед открытием смены необходимо организовать и провести акарицидную обработку территории и мероприятия по борьбе с грызунами.

После проведения акарицидных обработок (через 3 - 5 календарных дней) при благоприятной для активности клещей погоде проводится контроль их эффективности, который необходимо повторить через 15 календарных дней. Обработка считается эффективной, если численность переносчиков не превышает 0,5 особей на 1 флаго/км или флаго/час.







Согласно  
[Федеральному  
закону от 29 мая  
2023 г. № 194-ФЗ](#),  
услуги по  
дезинфекции,  
дезинсекции и  
дератизации станут  
лицензируемыми  
видами  
деятельности.



Организации и ИП,  
осуществляющие  
деятельность по  
оказанию услуг по  
дезинфекции,  
дезинсекции и  
дератизации в целях  
обеспечения  
санитарно-  
эпидемиологического  
благополучия  
населения, обязаны  
получить лицензию  
на осуществление  
данной деятельности



Однако ФЗ от  
26.02.2024г. №22-ФЗ  
«О внесении  
изменений срок  
вступления в силу  
194-ФЗ перенесен с  
1 марта на 1  
сентября 2024г. и  
срок обязательного  
наличия лицензии с  
1 сентября на 1  
марта 2025г.



# Требования



- **Встречи детей с посетителями**, в том числе с законными представителями детей проводятся в соответствии с установленным руководителем детского оздоровительного лагеря распорядком дня.
- Не допускается пребывание на территории детского оздоровительного лагеря посетителей, в том числе законных представителей детей вне специально установленных мест.
- С целью обеспечения безопасности детского населения в период пребывания в оздоровительных учреждениях медицинским работникам необходимо проводить тщательный осмотр ребенка на предмет наличия клещей после его пребывания за территорией лагеря.





# **Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"**

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ



Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

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

В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом.



Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

**На период летнего отдыха и оздоровления нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.**

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей. В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.







**Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.**

**В доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) должна размещаться следующая информация:**

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;**
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;**
- рекомендации по организации здорового питания детей.**





В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.





Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется "Ведомость контроля за питанием".

В конце каждой недели осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.



С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения пищевых продуктов, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании и складских помещениях с использованием термометров (за исключением ртутных), влажности - в складских помещениях.

Необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).



Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

В целях исключения риска токсического воздействия, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.





## Медицинским персоналом осуществляется ежедневный контроль за соблюдением:

- требований настоящих санитарных правил;
- правил личной гигиены детьми и персоналом;
- выполнения режима дня;
- организации питания (качества поступающей продукции, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, технологии приготовления и качества готовой пищи; санитарного состояния и содержания столовой; качества мытья посуды);
- выполнения суточных норм и режима питания, отбора суточной пробы, организации питьевого режима.

# Медицинским персоналом обеспечивается:

- ежедневный осмотр персонала столовой и детей - дежурных по кухне на наличие гнойничковых заболеваний кожи, катаральных явлений верхних дыхательных путей, опрос на наличие дисфункции желудочно-кишечной системы. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья;
- своевременная изоляция инфекционных больных;
- извещение территориальных медицинских организаций и управлений Роспотребнадзора о случаях инфекционных заболеваний в течение первых двух часов;
- организация и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий.

В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, хозяйствующий субъект **в течение двух часов с момента выявления** информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

# «Оценка эффективности и организации оздоровления детей»

Методика оценки эффективности оздоровления детей прописана в методических рекомендациях МР 2.4.4.0127-18 методика оценки эффективности оздоровления в стационарных организациях отдыха и оздоровления детей.

Оценку эффективности оздоровления детей, отдохнувших в стационарных организациях отдыха и оздоровления, проводят по результатам медицинских осмотров в начале смены и при ее окончании.

Оценку эффективности оздоровления проводят по результатам измерения роста, массы тела, мышечной силы и жизненной емкости легких (ЖЕЛ).

Суммарную динамику показателей рекомендуется выражать в баллах. Предусмотрено три варианта оценки - положительная, удовлетворительная и неудовлетворительная. Оценке подлежит сумма баллов по каждому ребенку, выраженная в показателях эффективности оздоровления.

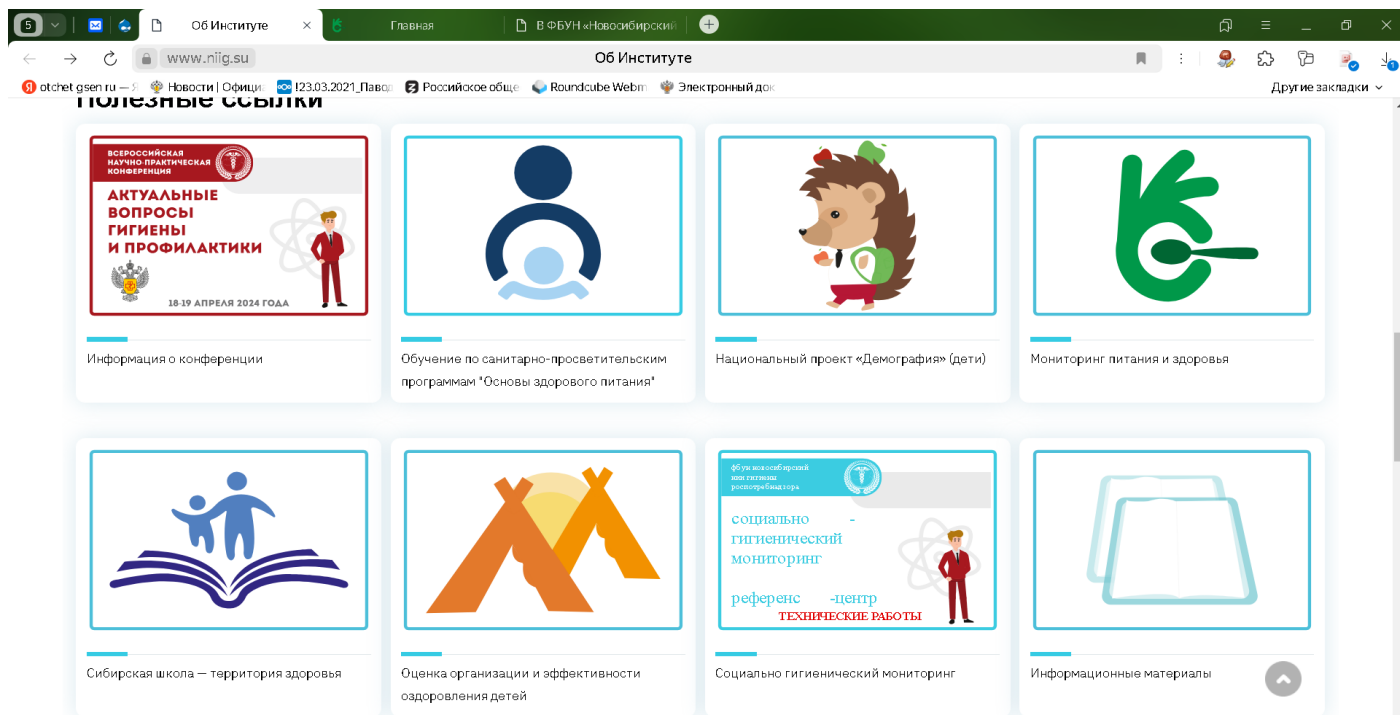
Если суммарно ребенок набрал за оздоровительную смену «12 -16 баллов» - эффективность оздоровления считается высокой; «6 - 11 баллов» - эффективность оздоровления признается низкой; «менее 6-ти баллов» - оздоровительного эффекта нет.

Рекомендуется по запросу родителей представлять им результаты оценки эффективности оздоровления конкретного ребенка за смену с указанием показателей роста, массы тела, результатов динамометрии и спирометрии на начало и окончание смены, а также результаты бальной оценки результатов эффективности оздоровления.

# «Оценка эффективности и организации оздоровления детей»

Для удобства в работе с методическими рекомендациями «Новосибирским НИИ гигиены» Роспотребнадзора в 2018 году было разработано программное средство «Оценка организации оздоровления детей», предусматривающее автоматизацию всех расчетных и аналитических процессов (далее - пилотный проект).

Принцип работы программного средства «Оценка эффективности организации оздоровления детей» заключается в формировании единого информационного поля между стационарными загородными организациями, территориальными органами Роспотребнадзора, территориальными органами здравоохранения и органами, обеспечивающими на региональном уровне координацию летней оздоровительной кампании.



Общая (планируемая) информация вносится один раз, при необходимости может корректироваться. Далее вносится фактическая информация по результатам медицинских осмотров для последующей оценки эффективности оздоровления.

Журнал оценки эффективности оздоровления строится в автоматизированном режиме.

demography.site Список детей по отрядам

Личные данные Организация Организация питания Медицинская информация Отчеты Роспотребнадзор Ввод Роспотребнадзор Отчеты

Видеоуроки для лагерей Видеоуроки для РПН Справочник Список детей по отрядам ПРОС(ЧАТ)

Все муниципальные окр GAU НСО "ВСЕКАНИКУЛЫ" Выбрать организацию Новосибирская область Пользователь: Роспотребнадзор Выход

Выбрана организация: ГАУ НСО "ВСЕКАНИКУЛЫ" филиал детский оздоровительный лагерь "Дзержинец"

Выйти из выбранной организации

Информация для 2023 года может вноситься с 10.04.2023

### Список детей по отрядам

Год: 2023

Сезон: Лето

Смена: 1

Отряд: 1

Показать

Показаны записи 1-20 из 32.

Фамилия	Просмотр, редактирование, добавление
---------	--------------------------------------

ПС «Оценка эффективности оздоровления детей»  
Если Вы зарегистрировались не в том программном средстве, обратитесь в чат [Ссылка](#)

https://demography.site/kids/#



В программном средстве также предусмотрена возможность разработки меню, использования типовых меню, проведения экспертизы меню на соответствие действующим санитарным нормам и правилам, а также разработки индивидуальных вариантов меню с учетом имеющихся у детей заболеваний.

База данных продуктов

Новосибирская область

Пользователь: Роспотребнадзор

База данных продуктов

ID	Название, г	Категория	Углеводы(общие), г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы(общие), г	Эн. ценность, Ккал	Просмотр продукта
1	Мука картофельная	мука безглютеновая	77.2	6.52	6.9	0.34	339.46	из БД нормативов
2	Мука рисовая	мука безглютеновая	80.2	9	7.4	0.6	355.8	из БД нормативов

## Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий

- Сборник рецептур и типовое меню для организации кострового питания в детских лагерях палаточного типа
- Пособие "Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций"
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет)
- Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления
- Сборник рецептур национальных блюд для детей дошкольного и школьного возраста

## Типовые варианты меню

- Типовой вариант меню для организации питания школьников Новосибирской области на 2021-2022 учебный год (Вариант №1)
- Типовой вариант меню для организации питания школьников Новосибирской области на 2021-2022 учебный год (Вариант №2)
- Типовой вариант меню для организации питания школьников Новосибирской области на 2021-2022 учебный год (Вариант №3)

## Рецептуры из сборника блюд и меню для обучающихся 1-4 классов Новосибирск 2021



**БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ**

