



ПАСТАНОВА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

«27» марта 2015 г. № 30

г. Минск

г. Минск

Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования к лагерям студенческих отрядов» и признании утратившим силу постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 ноября 2005 г. № 188

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», абзаца второго подпункта 8.32 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446 «О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 11 августа 2011 г. № 360», Министерство здравоохранения Республики Беларусь **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемые Санитарные нормы и правила «Требования к лагерям студенческих отрядов».
2. Признать утратившим силу постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 ноября 2005 г. № 188 «Об утверждении Санитарных правил и норм 2.1.12-31-2005 «Устройство, содержание и организация работы лагеря студенческого отряда».
3. Настоящее постановление вступает в силу через 15 рабочих дней после его подписания.

Министр

В.И. Жарко

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
27 марта 2015 № 30

Санитарные нормы и правила
«Требования к лагерям
студенческих отрядов»

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы лагерей студенческих отрядов (далее – ЛСО), организации трудового процесса студенческих отрядов (далее – СО).

2. Для целей настоящих Санитарных норм и правил используются основные термины и их определения в значениях, установленных Указом Президента Республики Беларусь от 16 апреля 2012 г. № 181 «Об организации деятельности студенческих отрядов на территории Республики Беларусь» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2012 г., № 47, 1/13453).

3. Настоящие Санитарные нормы и правила являются обязательными для соблюдения направляющими и принимающими организациями.

4. Готовность ЛСО к открытию определяется комиссиями, создаваемыми местными исполнительными и распорядительными органами. Порядок работы комиссии и состав ее участников определяются решением местного исполнительного и распорядительного органа либо распоряжением его председателя.

5. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза ЛСО с выдачей санитарно-гигиенического заключения осуществляется на основании пункта 10.24.3 единого перечня административных процедур, осуществляемых государственными органами и иными организациями в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 17 февраля 2012 г. № 156 «Об утверждении единого перечня административных процедур, осуществляемых государственными органами и иными организациями в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, внесении дополнения в

постановление Совета Министров Республики Беларусь от 14 февраля 2009 г. № 193 и признании утратившими силу некоторых постановлений Совета Министров Республики Беларусь» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2012 г., № 35, 5/35330).

6. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

7. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ ЛСО

8. ЛСО допускается размещать на стационарной базе – на базе общежитий, учреждений образования, оздоровительных организаций для взрослых и детей, учреждений культуры, организаций физической культуры и спорта и других организаций; в домах местных жителей либо в палатках.

9. Принимающая организация должна обеспечить условия для размещения, питания и санитарно-бытового обслуживания участников СО, в том числе организовать систему сбора, вывоза и утилизации жидких и твердых коммунальных отходов (далее – ТКО).

10. На территории ЛСО выделяются следующие зоны:
жилая;
пищблока (приготовления и приема пищи, хранения пищевых продуктов);
санитарного благоустройства;
административно-хозяйственная.

11. При подключении ЛСО к сетям централизованного водоснабжения или использовании источников нецентрализованного водоснабжения (шахтные, трубчатые колодцы, каптажи родников) качество воды должно соответствовать требованиям санитарных норм и правил для соответствующих систем водоснабжения или источников питьевого водоснабжения.

12. При использовании в ЛСО для питьевых целей источников нецентрализованного водоснабжения их обустройство должно соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к источникам нецентрализованного питьевого водоснабжения населения.

13. При размещении ЛСО не на стационарной базе должна быть

оборудована зона санитарного благоустройства, которая включает в себя умывальники, мойки для мытья ног, место для стирки белья, к устройству которых предъявляются следующие требования:

умывальники следует располагать вблизи жилой зоны под навесом на утрамбованной площадке, покрытой гравием или песком, из расчета 1 на

5 – 6 человек;

под умывальниками устанавливается деревянный настил, оборудуются мойки для мытья ног из расчета 1 на 12 человек, оборудуется желоб для стока воды;

место для стирки белья устраивается на расстоянии не менее 5,0 м от умывальников, оборудуется скамейками для установки тазов, желобом для стока воды, деревянным настилом;

сточные воды от умывальников, моек для мытья ног, мест для стирки белья отводятся в специальную яму объемом 5 литров на 1 человека. Сточные воды должны проходить через мылоуловитель (ящик с решетчатым дном, наполненный соломой, стружками). Наполнитель в мылоуловителе должен заменяться по мере необходимости, но не реже 1 раза в 3 дня.

14. В ЛСО с круглосуточным пребыванием участников СО следует обеспечить условия для сушки личных вещей. Место для сушки одежды и обуви должно быть оборудовано навесом (тентом).

15. Каждое спальное место в ЛСО обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (наматрачник, подушка, байковое или шерстяное одеяло) и комплектом постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, два полотенца). Количество постельного белья должно быть достаточным (более двух комплектов на спальное место), чтобы обеспечить его своевременную смену.

16. Перед началом функционирования ЛСО постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) должны подвергаться дезинфекции, затем выноситься на воздух для проветривания и просушки.

17. В составе ЛСО должны быть выделены отдельные помещения для хранения чистого и грязного постельного белья.

18. Банные дни со сменой постельного белья должны проводиться не реже 1 раза в 7 календарных дней. Для помывки участников СО может использоваться баня ближайшего населенного пункта. Дополнительно может быть оборудован душ с подогревом воды солнечными лучами.

19. В административно-хозяйственной зоне емкости для сбора и хранения ТКО (контейнеры) должны располагаться на расстоянии не ближе 20 м от жилых зданий, военных палаток (модулей), кемпинговых и туристских палаток, пищеблока.

20. При отсутствии централизованной канализации на территории ЛСО должен быть оборудован надворный туалет с водонепроницаемым выгребом (далее – надворный туалет) либо установлен биотуалет на расстоянии не ближе 50 м от водоемов и источников питьевого водоснабжения ниже по потоку грунтовых вод, на расстоянии не менее 20 м от жилой зоны и зоны приготовления и приема пищи, но не более 75 м.

21. Надворные туалеты, биотуалеты должны:
оборудоваться из расчета один на 20 человек;
содержаться в чистоте;
проводиться по мере необходимости очистка выгреба и дезинфекция, не допуская его переполнения;
иметь естественное и искусственное освещение.

К надворному туалету, биотуалету должны быть оборудованы дорожки с твердым покрытием.

22. Для купания участников СО необходимо использовать только специально оборудованные зоны рекреации у водных объектов. Качество воды водоемов, используемых для купания, должно соответствовать санитарным правилам и нормам, устанавливающим требования к охране поверхностных вод от загрязнения.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ЛСО

23. Содержание территории ЛСО, в том числе контейнерных площадок для сбора ТКО, надворных туалетов и биотуалетов, должно соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций.

24. Уборочный инвентарь должен использоваться по назначению (для помещений, пищеблока, туалетов и т.п.), соответственно маркироваться и храниться в чистом виде в специальных выделенных шкафах или помещениях. При этом используемая для уборки хозяйственная ветошь (салфетки) и емкости должны быть отдельными для уборки пола и выше пола.

25. Весь уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами и просушивается.

26. Надворный туалет, биотуалет или туалет, подключенный к централизованным сетям водоснабжения (далее – туалеты), убирают специально выделенным инвентарем (ветошь или хозяйственные салфетки, ведра, щетки) с яркой маркировкой, который отдельно от остального уборочного инвентаря промывается горячей водой с моющими

средствами, просушивается и хранятся в специально выделенных шкафах или помещениях.

27. Влажная уборка и дезинфекция туалетов должны проводиться по мере необходимости, но не реже 1 раза в сутки. Стены, полы в туалетах моются с использованием шлангов, щеток. Для дезинфекции туалетов должны использоваться средства дезинфекции, разрешенные к применению в соответствии с законодательством Республики Беларусь, согласно инструкциям по их применению.

28. Удаление ТКО и жидких коммунальных отходов с территории ЛСО должно быть организовано в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций.

29. Принимающая организация до начала работы ЛСО должна организовать проведение профилактической обработки помещений против насекомых и грызунов.

ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ТРУДОВОГО ПРОЦЕССА СО

30. Формирование СО проводится в соответствии с возрастом и состоянием здоровья участников СО.

31. Организация трудового процесса участников СО осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

32. Сбор урожая с использованием ручного труда участников СО в возрасте от 14 до 18 лет может проводиться только на полях, не обработанных в текущем году пестицидами, а для лиц старше 18 лет – на полях, обработанных пестицидами не более 3-4 классов опасности, и только после проведения исследований на фактическое содержание остаточных количеств пестицидов в почве и растениях, подтвержденных документально.

33. В середине рабочего дня обязателен перерыв для отдыха и питания участников СО продолжительностью не менее 60 минут.

34. Для участников СО в возрасте от 14 до 18 лет через каждые 45-50 минут работы необходимо устраивать 10-15-минутные перерывы для отдыха, перемены положения тела, производственной гимнастики, включая корригирующие упражнения для снятия утомления.

35. Запрещается работа участников СО в возрасте от 14 до 18 лет в вечернее (позже 20 часов) и ночное время.

36. Участники СО должны быть обеспечены специальной одеждой, обувью, другими средствами индивидуальной защиты и

производственным инвентарем в соответствии с выполняемой работой. Используемые в работе специальная одежда, обувь и другие средства индивидуальной защиты должны соответствовать росту и размеру участников СО. Специальная одежда подлежит централизованной стирке.

37. Уровни звукового давления и уровни звука на рабочих местах в производственных помещениях, на территории ЛСО, в местах проживания участников СО должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к шуму на рабочих местах, в транспортных средствах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки.

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАСТНИКОВ СО

38. Питание участников СО может осуществляться в близрасположенных субъектах хозяйствования, оказывающих услуги общественного питания, при их соответствии санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к объектам общественного питания. При этом должен быть выделен отдельный обеденный зал (участок) для участников СО или прием пищи организовывается в свободное от обслуживания посетителей время.

39. Для работы на объектах общественного питания возможно привлечение лиц из состава участников СО при условии соблюдения требований санитарных норм и правил, устанавливающих требования к объектам общественного питания.

40. В зависимости от характера работы и мест расположения ЛСО для участников СО может быть организовано приготовление пищи в условиях полевой кухни либо привозное горячее питание с использованием термоконтейнеров. При этом необходимо обеспечить соблюдение санитарных норм и правил, устанавливающих требования для объектов общественного питания, в части транспортировки готовой пищи, сроков ее хранения, условий для подогрева пищи, а также условий для приема пищи и мытья посуды.

41. Для приготовления пищи должна использоваться питьевая вода, соответствующая требованиям пунктов 11 и 12 настоящих Санитарных норм и правил.

Для приготовления пищи и питьевых целей допускается использование питьевой воды, расфасованной в емкости.

42. В зону пищеблока должны входить кухня, столовая (место приема пищи) (далее – столовая), моечная, кладовая (палатки для хранения пищевых продуктов), при этом:

расстояние между кухней и столовой предусматривается не более 20 м;

полы в помещениях кухни, столовой, моечной должны быть выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, легко поддающихся санитарной обработке и дезинфекции. Наличие выбоин и неровностей, а также скопление влаги на полу не допускается;

стены в помещениях кухни, столовой, моечной должны иметь гладкую поверхность, отделку на высоту не менее 1,8 м из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающую регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей;

потолки в помещениях кухни, столовой, моечной должны быть сконструированы и отделаны таким образом, чтобы предотвращать осыпание частиц отделочных материалов.

кухню оборудуют плитой, производственными столами, кухонной посудой, стеллажами для хранения кухонной посуды и инвентаря;

для защиты от насекомых окна и двери помещений кухни должны быть засетчены;

перед кухней должны оборудоваться умывальники (не менее двух) для работников пищеблока;

при приготовлении пищи в условиях полевой кухни предусматриваются разделочные столы для обработки сырой и готовой продукции, разделочные доски и ножи для сырой (СП) и готовой продукции (ГП), овощей сырых (ОС), хлеба (ХЛЕБ) с соответствующей маркировкой.

43. Столовая в условиях полевой кухни либо при привозном горячем питании с использованием термоконтейнеров оборудуется столами, стульями или скамейками, в защищенном от ветра и дождя месте. В столовой должны быть выделены отдельные места для раздачи пищи и сбора грязной посуды, оборудованные столами, места (рядом со столовой) для мытья и хранения столовой и кухонной посуды, промаркированной емкости с крышкой для сбора пищевых отходов. Покрытие столов должно предусматривать возможность влажной обработки и дезинфекции (допускается клеенчатое). Площадь столовой должна составлять не менее 1,2 м² на одного человека.

44. В палаточном ЛСО следует использовать под столовую специально оборудованную палатку. Кладовые (палатки для хранения

пищевых продуктов) в палаточных ЛСО должны размещаться в непосредственной близости от кухни и быть отдельными для хранения сухих пищевых продуктов и сырых овощей. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в емкостях, исключающих возможность проникновения грызунов и влаги.

45. Для мытья столовой посуды используют не менее трех промаркированных емкостей (раковин). Режим мытья посуды включает следующий порядок:

мытьё чашек и столовых приборов в теплой воде (в первой емкости) с добавлением моющих средств с последующим ополаскиванием в теплой воде (во второй емкости);

мытьё тарелок с использованием моющих средств в теплой воде (в первой емкости), ополаскивание (во второй емкости), повторное ополаскивание горячей водой (в третьей емкости), просушивание на решетках;

по мере необходимости (после мытья 30 единиц столовой посуды или столовых приборов) проводится смена воды в емкостях;

кухонная посуда и кухонный инвентарь моются в последнюю очередь теплой водой с использованием моющих средств с последующим ополаскиванием;

для мытья посуды используются губки, салфетки, щетки, которые после каждого использования промываются в теплой воде с моющим средством, ополаскиваются в теплой воде и просушиваются. Допускается использование одноразовой ветоши.

46. При организации полевой кухни или привозного горячего питания необходимо использовать либо индивидуальную, либо одноразовую посуду, либо индивидуальные термоконтейнеры. Повторное использование одноразовой посуды запрещается.

47. Запрещается использование особо скоропортящихся (срок годности которых составляет до 72 часов при температурном режиме хранения не выше $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$) и скоропортящихся пищевых продуктов (с ограниченными сроками годности (до 30 дней), требующих для сохранения качества и безопасности специальных температурных и иных режимов) при отсутствии условий для их хранения. Хранение пищевых продуктов на земле, совместное хранение сырых и готовых пищевых продуктов, хранение пищевых продуктов с хозяйственными и непищевыми товарами запрещается.

48. Все помещения полевой кухни должны ежедневно подвергаться тщательной уборке и содержаться в чистоте. Для уборки помещений выделяется соответственно маркированный специальный инвентарь (ведра, тряпки и другой необходимый инвентарь).

49. Генеральная уборка помещений полевой кухни должна производиться не реже 1 раза в неделю с применением моющих средств и средств дезинфекции, разрешенных к применению в установленном законодательством порядке, в соответствии с инструкцией по их применению.

50. Перевозка пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой пищи должна производиться в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для объектов общественного питания.

51. Полевая кухня должна быть обеспечена необходимым количеством моющих средств и средств дезинфекции, обеспечивающим работу в течение не менее 7 календарных дней, полотенец и санитарной одежды (халатов, курток, колпаков, косынок) в количестве не менее 3 комплектов на каждого работника.

52. Нормы потребления пищевых продуктов должны отвечать физиологическим потребностям участников СО с учетом пола, возраста и характера выполняемых работ согласно санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь.

53. Примерные двухнедельные рационы для участников СО должны разрабатываться принимающей организацией или субъектом хозяйствования, оказывающим услуги общественного питания, и утверждаться руководителем ЛСО.

54. Работники полевой кухни обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения. Смена санитарной одежды производится не реже 1 раза в день. Запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду;

при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения тщательно вымыть руки с применением моющих средств и антисептиков;

при изготовлении пищи снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать санитарную одежду булавками;

при нарезке готовых пищевых продуктов, выдаче и порционировании блюд использовать одноразовые перчатки, смена которых должна производиться после каждого применения;

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить об этом руководителю ЛСО и обратиться в организацию здравоохранения для лечения.

55. Работники полевой кухни, занятые приготовлением пищи в ЛСО, должны ежедневно перед началом работы регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по форме согласно приложению к настоящим Санитарным нормам и правилам.

56. Контроль за ведением журнала «Здоровье» и периодический осмотр на отсутствие гнойничковых заболеваний у работников полевой кухни осуществляет медицинский работник ЛСО (при его наличии) либо лицо, ответственное за питание.

57. Работники с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, с катарам верхних дыхательных путей или при подозрении на заболевание к работам по приготовлению пищи и другим работам на полевой кухне не допускаются.

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ ПАЛАТОЧНЫХ ЛСО

58. Функционирование палаточных ЛСО не допускается при среднесуточной температуре атмосферного воздуха ниже +15 °С в течение 5 календарных дней, в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

59. Территория палаточного ЛСО и прилегающая к нему территория должны быть сухими, незатопляемыми талыми, дождевыми и паводковыми водами, с ровным рельефом и одним склоном для стока ливневых вод.

60. Территория палаточного ЛСО перед его размещением должна быть очищена от мусора, сухостоя, валежника, шишек, камней. После окончания работы палаточного ЛСО должна быть проведена генеральная уборка территории с вывозом мусора в специально выделенные места сбора ТКО.

61. Палаточные ЛСО оптимально размещать в лесной зоне вблизи населенного пункта или оздоровительной организации, вблизи водоемов и источников нецентрализованного питьевого водоснабжения (шахтные, трубчатые колодцы, каптажи родников), соответствующих требованиям

пунктов 11 и 12 настоящих Санитарных норм и правил.

В случае отсутствия источника нецентрализованного питьевого водоснабжения вблизи палаточного ЛСО, для приготовления пищи и питьевых целей используется привозная питьевая вода, соответствующая требованиям санитарных норм и правил, регламентирующих нормативы качества питьевой воды, или питьевая вода в соответствии с частью второй пункта 41 настоящих Санитарных норм и правил.

62. Размещение палаточного ЛСО на территориях, эндемичных по антропозоонозным инфекциям, а также на территориях радиоактивного загрязнения, на которых годовая доза облучения жителей превышает 5 мЗв, запрещено.

63. В жилой зоне палаточного ЛСО устанавливаются туристские палатки для размещения участников СО, оборудуются места для складирования снаряжения коллективного пользования, для сушки одежды и обуви.

64. Туристские палатки должны быть прочными, непромокаемыми (наружная палатка-тент и дно внутренней палатки должны быть водонепроницаемыми), ветроустойчивыми, а также обеспечивать теплоизоляционные свойства (иметь не менее двух слоев ткани) и возможность проветривания (иметь окна с защитной сеткой от проникновения насекомых и вход с застежкой типа «молния»), за исключением палаток, указанных в пункте 67 настоящих Санитарных норм и правил.

65. Туристские палатки используются в соответствии с инструкцией по их эксплуатации. Вместимость туристских палаток должна строго соответствовать инструкции по их эксплуатации из расчета не менее 3 м² на одного человека.

66. Для оттока дождевых вод туристские палатки по периметру окапывают канавками с уклоном. Расстояние между туристскими палатками должно быть 2,0 – 2,5 м, между рядами туристских палаток – не менее 3,5 м.

67. В палаточных ЛСО могут использоваться военные палатки (модули), кемпинговые палатки при выполнении следующих условий:

вместимость военных палаток (модулей), кемпинговых палаток определяется из расчета не менее 3 м² на одного человека;

в случае установки военных палаток (модулей), кемпинговых палаток на деревянные настилы на высоте не менее 20 см от поверхности земли они оборудуются кроватями или раскладушками с твердым ложем;

расстояние между спальными местами должно быть не менее 0,5 м, между стеной палатки (модуля) и спальным местом – не менее 0,3 м.

68. При использовании для организации сна в палаточных ЛСО

спальных мешков на дно туристских палаток, военных палаток (модулей), кемпинговых палаток укладываются теплоизоляционные коврики. В спальниках должны быть индивидуальные воротники из хлопчатобумажной ткани.

Приложение
к Санитарным нормам и
правилам «Требования к
лагерям студенческих
отрядов»

ЖУРНАЛ «Здоровье»

Начат _____ 20__ г.
Окончен _____ 20__ г.

№ п/п	Дата	Фамилия, собственное имя, отчество (если такое имеется) работника	Отметка об отсутствии острых кишечных заболеваний у работника	Отметка об отсутствии у работника катаральных явлений верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний	Личные подписи работников пищеблока, медицинского работника (если имеется)
1	2	3	4	5	6