



КонсультантПлюс
надежная правовая поддержка

Постановление Главного государственного
санитарного врача РФ от 18.03.2011 N 22
(ред. от 22.03.2017)

"Об утверждении СанПиН 2.4.2.2842-11

"Санитарно-эпидемиологические требования к
устройству, содержанию и организации работы
лагерей труда и отдыха для подростков"
(вместе с "СанПиН 2.4.2.2842-11.

Санитарно-эпидемиологические правила и
нормативы...")

(Зарегистрировано в Минюсте России
24.03.2011 N 20277)

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

www.consultant.ru

Зарегистрировано в Минюсте России 24 марта 2011 г. N 20277

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ
от 18 марта 2011 г. N 22**

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНПИН 2.4.2.2842-11
"САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ,
СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ЛАГЕРЕЙ ТРУДА
И ОТДЫХА ДЛЯ ПОДРОСТКОВ"**

Список изменяющих документов
(в ред. [Постановления](#) Главного государственного санитарного врача РФ
от 22.03.2017 N 38)

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1 (ч. I), ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; 2003, N 27 (ч. I), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; 2006, N 52 (ч. I), ст. 5498; 2007 N 1 (ч. I), ст. 21; 2007, N 1 (ч. I), ст. 29; 2007, N 27, ст. 3213; 2007, N 46, ст. 5554; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 24, ст. 2801; 2008, N 29 (ч. I), ст. 3418; 2008, N 30 (ч. II), ст. 3616; 2008, N 44, ст. 4984; 2008, N 52 (ч. I), ст. 6223; 2009, N 1, ст. 17; 2010, N 40, ст. 4969; 2011, N 1, ст. 6) и [Постановлением](#) Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295; 2004, N 8, ст. 663; 2004, N 47, ст. 4666; 2005, N 39, ст. 3953) постановляю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [СанПиН 2.4.2.2842-11](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков" (приложение).

2. Ввести в действие указанные санитарно-эпидемиологические [правила](#) и нормативы с 1 июня 2011 года.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Приложение

Утверждены
Постановлением
Главного государственного
санитарного врача
Российской Федерации
от 18 марта 2011 г. N 22

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ЛАГЕРЕЙ ТРУДА И ОТДЫХА ДЛЯ ПОДРОСТКОВ

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2842-11

Список изменяющих документов
(в ред. [Постановления](#) Главного государственного санитарного врача РФ от 22.03.2017 N 38)

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы лагерей труда и отдыха, которые формируются в период каникул для обучающихся образовательных учреждений, достигших возраста 14 лет (далее - подростков), с целью организации отдыха и выполнения труда.

Санитарные правила направлены на охрану здоровья подростков в период пребывания их в лагере труда и отдыха.

1.2. Настоящие санитарные правила распространяются на все виды лагерей труда и отдыха независимо от их подчиненности и форм собственности и являются обязательными для исполнения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с организацией и эксплуатацией лагерей труда и отдыха и организацией в них трудовой деятельности и отдыха подростков в период каникул.

1.3. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил проводится органами, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

1.4. Лагеря труда и отдыха могут быть организованы с круглосуточным или дневным пребыванием подростков.

1.5. Учредителю или собственнику лагеря труда и отдыха необходимо поставить в известность орган, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, и органы местного самоуправления по месту размещения лагеря труда и отдыха о сроках его открытия не менее чем за 1 месяц и не менее чем за 2 недели перед заездом подростков.

1.6. При перевозке организованных групп подростков к месту размещения лагеря труда и отдыха и обратно железнодорожным транспортом следует соблюдать санитарно-эпидемиологические [требования](#) по перевозке организованных групп детей и подростков железнодорожным транспортом. При перевозке подростков автомобильным или водным транспортом к месту размещения лагеря труда и отдыха и обратно в числе сопровождающих лиц должен быть медработник.

1.7. Деятельность лагеря труда и отдыха осуществляется при условии соответствия его требованиям настоящих санитарных правил, а также при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии деятельности, осуществляемой организацией отдыха детей и их оздоровления, санитарно-эпидемиологическим требованиям.

(п. 1.7 в ред. [Постановления](#) Главного государственного санитарного врача РФ от 22.03.2017 N 38)

1.8. Каждая смена лагеря труда и отдыха комплектуется одновременно всеми подростками. Подростки должны предоставить медицинские документы о состоянии здоровья, об отсутствии у них контактов с инфекционными больными и заключение врача о допуске к работе.

1.9. Каждый сотрудник лагеря труда и отдыха должен иметь личную медицинскую [книжку](#) с

результатами медицинских обследований, лабораторных исследований, сведений о прививках, прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

1.10. Продолжительность смены не должна превышать 24 календарных дней.

II. Требования к размещению и участку лагеря труда и отдыха

2.1. Лагеря труда и отдыха должны размещаться за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, санитарных разрывов, гаражей, автостоянок, автомагистралей, объектов железнодорожного транспорта, метрополитена, маршрутов взлета и посадки воздушного транспорта. Через территорию не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения - водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.

2.2. Для размещения лагерей труда и отдыха могут быть использованы помещения образовательных учреждений, загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей, общежитий, школ-интернатов, санаториев и другие помещения, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям. Возможно размещение лагеря труда и отдыха на базе палаточного лагеря (или с использованием палаток).

2.3. Территория лагеря труда и отдыха должна быть благоустроена. На территории предусматриваются площадки для отдыха, занятий спортом, хозяйственная зона, контейнерная площадка с бетонным или асфальтовым покрытием для мусоросборников. Расстояние от мусоросборников до здания, мест отдыха и занятий спортом должно быть не менее 20 м и не более 100 м.

При отсутствии на территории лагеря труда и отдыха зоны отдыха и (или) спортивной зоны допускается использование парков культуры и отдыха, зеленых массивов, бассейнов, спортивных сооружений, расположенных вблизи лагеря.

2.4. Территория лагеря труда и отдыха с круглосуточным пребыванием подростков должна быть освещена в темное время суток.

III. Требования к зданию, помещениям и оборудованию

3.1. При размещении лагеря труда и отдыха на базе стационарного загородного лагеря должны быть соблюдены санитарно-эпидемиологические [требования](#) к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей, в части требований к зданиям и сооружениям, санитарно-техническому благоустройству, отделке помещений, содержанию помещений и участка, организации питания, питьевого режима и медицинского обслуживания.

3.2. При размещении лагеря труда и отдыха на базе палаточного лагеря (или с использованием палаток) должны быть соблюдены санитарно-эпидемиологические [требования](#) к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в части размещения, организации жилой, санитарно-бытовой, спортивной и административно-хозяйственной зон, организации питания, водоснабжения, питьевого режима и медицинского обслуживания.

3.3. При размещении лагеря труда и отдыха на базе образовательных учреждений и иных организаций набор помещений должен включать: столовую, комнаты для отдыха и досуговых занятий, помещения медицинского назначения (кабинет врача (и/или медсестры), изолятор), раздевалку (гардеробную) для верхней одежды, туалеты и умывальные, комнату гигиены девочек, помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов, подсобные помещения для хранения инвентаря.

В лагере труда и отдыха с круглосуточным пребыванием подростков дополнительно предусматривают спальные помещения, постирочные, помещение для сушки одежды и обуви, душевую.

При отсутствии в лагере труда и отдыха столовой возможна организация питания в близлежащей организации общественного питания.

3.4. В подвальных и цокольных этажах здания, а также в помещениях без естественного освещения не допускается размещение помещений для проживания (спальни), отдыха и досуга подростков, медицинского назначения, общественного питания.

3.5. Спальные помещения оборудуют отдельно для подростков разного пола из расчета 4,5 м² на 1 человека, но не более 10 человек в 1 помещении.

Спальные комнаты оборудуют кроватями, стульями, тумбочками и шкафами для хранения одежды. Количество кроватей, стульев и тумбочек должно соответствовать количеству подростков.

3.6. Каждое спальное место обеспечивают комплектом постельных принадлежностей (матрац с наматрасником, подушка, одеяло) и постельным бельем (наволочка, простыня, пододеяльник и 2 полотенца), из расчета 2 - 3 комплекта белья на 1 спальное место.

3.7. Туалеты для мальчиков и девочек должны быть отдельные, унитазы оборудованы закрывающимися кабинами. Количество необходимых санитарно-технических приборов в туалете определяют из расчета: 1 унитаз на 20 девочек и 1 умывальник на 30 девочек; 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков.

Туалеты должны быть оснащены педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, электро- или бумажными полотенцами. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы оборудуют сиденьями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Допускается использование надворных туалетов выгребного типа - люфтклозеты (с организацией вывоза стоков) или биотуалеты из расчета не менее 1 на 20 подростков. Надворные туалеты должны иметь естественное и искусственное освещение. Их размещают на расстоянии не менее 25 м от жилых построек и не менее 50 м от источника водоснабжения. Дорожки к надворным туалетам должны быть утрамбованы и освещены в темное время суток. К туалетам должен быть оборудован подъезд для специализированного автотранспорта.

3.8. При отсутствии помещений для умывания возможно оборудование умывальников на улице вблизи жилой зоны лагеря под навесом на утрамбованной площадке из расчета - 1 умывальник на 7 человек, ногомойки - 1 на 12 человек, с организацией сбора стоков от умывальников и ногомоек в выгребную яму.

3.9. Помещения душевых оборудуют душевыми рожками из расчета не менее 1 рожок на 20 человек; в комнатах для личной гигиены девочек предусматривают душ с гибким шлангом.

3.10. Помещения постирочных оборудуют скамейками, тазами, устройствами для нагрева воды. При отсутствии помещений для стирки личных вещей возможна организация постирочной на улице под навесом.

3.11. Помещения медицинского назначения должны включать: кабинет врача (и/или медицинской сестры) площадью не менее 10 м²; отдельные помещения для временной изоляции заболевших подростков (на 2 инфекции - воздушно-капельной и кишечной) до их госпитализации в лечебные учреждения. Количество коек в палатах изолятора принимается из расчета не менее 2% вместимости лагеря труда и отдыха (площадь на 1 подростка не менее 6 м²).

Помещения медицинского назначения должны отвечать санитарно-эпидемиологическим [требованиям](#) к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей.

Проживание персонала и подростков в помещениях медицинского назначения не допускается.

3.12. В лагере труда и отдыха с дневным пребыванием подростков допускается организация медицинского обслуживания подростков в поликлиниках, амбулаториях и фельдшерско-акушерских пунктах

при наличии договора на организацию медицинского обслуживания при условии нахождения медицинских организаций от лагеря труда и отдыха на расстоянии не более 1 км.

3.13. Помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов должно быть оборудовано поддоном и подводкой к нему воды и иметь вытяжную вентиляцию; при отсутствии помещения выделяют шкаф (или место) для хранения уборочного инвентаря.

3.14. Основные помещения должны иметь естественное освещение. Без естественного освещения допускаются помещения для хранения инвентаря, туалеты для персонала, раздевалки. Все помещения лагеря труда и отдыха должны иметь искусственную освещенность. Уровни освещенности должны отвечать гигиеническим [требованиям](#) к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

3.15. В помещениях спален, медицинского назначения, отдыха и досуговых занятий температура воздуха не должна быть ниже 18 °С.

Для ограничения избыточного теплового воздействия инсоляции помещений в жаркое время года окна, имеющие южную, юго-западную и западную ориентацию, должны быть обеспечены солнцезащитными устройствами или шторами.

3.16. Для предупреждения залета насекомых (комаров, moskitов, мух, ос и других насекомых) необходимо проводить засетчивание окон столовой, спален, помещений медицинского назначения, а также дверных проемов в помещениях столовой.

3.17. В период работы лагеря труда и отдыха не допускается проведение текущего и капитального ремонта в помещениях, используемых для размещения лагеря труда и отдыха.

3.18. Концентрации вредных веществ в воздухе на территории и в помещениях лагеря труда и отдыха не должны превышать предельно допустимые концентрации и ориентировочные безопасные [уровни](#) воздействия, установленные санитарным законодательством Российской Федерации для населения.

IV. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима

4.1. Здание, в котором размещается лагерь труда и отдыха, должно быть оборудовано системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения. Водоснабжением (холодным и горячим) должны быть обеспечены помещения столовой, медицинского назначения, умывальные, душевые, туалеты (только холодным), постирочные, комната гигиены девочек, помещения для обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств.

При отсутствии систем водоснабжения должен быть обеспечен подвоз питьевой воды.

4.2. При отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения следует обеспечить бесперебойную подачу воды в помещения столовой, помещения медицинского назначения, умывальники, душевые.

4.3. При организации централизованного или нецентрализованного водоснабжения вода должна отвечать требованиям безопасности к питьевой воде.

4.4. Питьевой режим в лагере труда и отдыха может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики, вода, расфасованная в емкости (негазированная), кипяченая вода при нецентрализованном водоснабжении.

Подростки должны быть обеспечены достаточным количеством питьевой воды в течение всего времени их пребывания в лагере труда и отдыха (в местах временного проживания, на объектах трудовой деятельности, в том числе на полевых станах, при организации экскурсий и другие).

В летний период температура воды для питьевых целей должна быть не ниже 14 °С.

4.5. Вода, расфасованная в емкости (бутилированная вода), должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости.

4.6. Кипяченую воду (кипячение в течение не менее 5 минут от момента закипания) меняют не реже 1 раза каждые 6 часов. Перед сменой воды емкость полностью освобождают от остатков воды и тщательно ополаскивают. Дезинфекция емкостей для доставки и хранения питьевой воды проводится ежедневно препаратами, разрешенными к применению в установленном порядке в соответствии с инструкцией производителя.

4.7. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

4.8. При организации питьевого режима необходимо обеспечить достаточное количество чистой посуды, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами, а также отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды, контейнеры - для сбора использованной посуды одноразового применения.

4.9. При размещении лагеря труда и отдыха в районах, не имеющих канализации, и при отсутствии возможности отвода сточных вод в канализационные сети от столовой, умывальников, постирочной, медицинского кабинета и душевых, допускается устройство местных систем очистки и удаления бытовых сточных вод в соответствии с гигиеническими **требованиями** по охране поверхностных вод от загрязнения.

V. Требования к организации питания

5.1. При организации питания подростков в ближайшей организации общественного питания лагеря труда и отдыха или собственной стационарной столовой должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические **требования** к организациям общественного питания, а также санитарно-эпидемиологические **требования**, предъявляемые к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования в части соблюдения требований к: размещению, санитарно-техническому обеспечению, оборудованию, инвентарю, посуде, санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды, организации здорового питания и формированию примерного меню, условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, соблюдению правил личной гигиены персоналом организации общественного питания, ведению форм учетной документации пищеблока, производственному контролю.

5.2. При размещении лагеря труда и отдыха на базе палаточного лагеря (или с использованием палаток) организация питания должна отвечать санитарно-эпидемиологическим **требованиям** к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в период летних каникул в части соблюдения **требований** к организации питания.

5.3. Возможна организация питания подростков с использованием привозного горячего питания, приготовленного в организации общественного питания.

5.4. При организации работы столовой на привозном горячем питании в здании лагеря труда и отдыха должны быть выделены два помещения - обеденный зал и помещение для обработки столовой посуды (далее - моечная).

Обеденный зал для раздачи и приема пищи должен быть оборудован столами и стульями.

Моечная для обработки столовой посуды и инвентаря оборудуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими **требованиями** к организациям общественного питания (не менее чем 3 мойками и подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем; раковиной для мытья рук персонала;

столами для сбора использованной посуды; сетками-сушками и шкафами для хранения чистой посуды).

5.5. Для доставки готовой пищи используют термоконтейнеры, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах) в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи. Время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не должно превышать 2 часов. Перед раздачей готовую пищу из термоконтейнеров в кухонную посуду не перекалдывают. После использования термоконтейнеры обрабатывают в организации общественного питания.

5.6. В качестве столовой посуды и столовых приборов используют металлическую, эмалированную, фаянсовую, фарфоровую и одноразовую посуду, разрешенную к применению для контакта с пищевыми продуктами. Повторное использование посуды одноразового применения не допускается.

5.7. Для мытья столовой и кухонной посуды должны применяться разрешенные моющие средства. Кухонная, столовая и чайная посуда, столовые приборы, разделочный инвентарь, щетки для мытья посуды, ветошь для мытья столов должны обрабатываться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими [требованиями](#) к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

5.8. При наличии посудомоечных машин режим мытья посуды должен соблюдаться в соответствии с инструкцией по их эксплуатации.

5.9. Питание подростков должно отвечать физиологическим потребностям организма в пищевых веществах и энергии ([таблица 1](#)).

Таблица 1

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для подростков в возрасте 14 - 18 лет

N п/п	Показатели (в сутки)	От 14 до 18 лет	
		юноши	девушки
Энергия и пищевые вещества			
1	Энергия (ккал)	2900	2500
2	Белок, г	87	75
	в т.ч. животный (%)	60	
3	Жиры, г	97	83
4	Углеводы, г	421	363

При повышенных энерготратах во время трудовой деятельности нормы питания (в г на одного подростка) должны быть увеличены на 10 - 15% по сравнению с нормами, приведенными в [таблице 1](#).

5.10. Примерное меню рациона питания разрабатывается представителем организации, обеспечивающей питание, на период не менее двух недель (10 - 14 дней) и согласовывается руководителем лагеря труда и отдыха. Рацион питания составляется на основании рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов для подростков в возрасте 14 - 18 лет ([Приложение 1](#) настоящих санитарных правил) и санитарно-эпидемиологических [требований](#) к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования в части формирования примерного меню.

5.11. В лагере труда и отдыха с дневным пребыванием подростков питание должно быть 2-разовым, с круглосуточным - 4-разовое.

5.12. Питание подростков организуют с интервалами между приемами пищи не более 3,5 - 4 часов. Не менее 3-х приемов пищи должны быть с горячими блюдами. На полдник, второй ужин или второй завтрак целесообразно включать соки, фрукты и кондитерские изделия.

Распределение пищи по калорийности в течение дня должно быть равномерным с небольшим преобладанием калорийности питания в обед:

1-й и 2-й завтраки (суммарно)	- 20 - 30%
Обед	- 35 - 40%
Полдник	- 10 - 15%
1-й и 2-й ужины (суммарно)	- 20 - 30%

Отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня допускается в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент калорийности приемов пищи за смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям.

5.13. Число мест в обеденном зале должно обеспечивать прием пищи всеми подростками не более чем в 2 смены.

VI. Требования к режиму дня и организации трудовой деятельности

6.1. Организация режима дня подростков в лагере труда и отдыха предусматривает рациональную организацию трудовой деятельности, проведение физкультурно-оздоровительных, культурно-массовых мероприятий, организацию экскурсий, походов, организацию перерывов для отдыха и приема пищи.

6.2. Условия труда подростков независимо от выполняемых видов деятельности и сроков работы должны отвечать санитарно-эпидемиологическим [требованиям](#), предъявляемым к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста.

6.3. Не допускается привлекать обучающихся к уборке санитарных узлов и мест общего пользования, мытью окон и светильников и другим аналогичным работам.

6.4. Используемые в трудовой деятельности оборудование, инструменты, рычаги управления, рабочая мебель по своим параметрам должны соответствовать эргономическим требованиям с учетом роста и физического развития подростка.

6.5. Рекомендуется перед началом выполнения работ осматривать подростков медицинским работником лагеря труда и отдыха для выявления больных. Больные подростки к работе не допускаются.

6.6. Во время работы подростки должны быть обеспечены спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты в зависимости от выполняемых видов работ.

6.7. Рекомендуется организовывать подвоз подростков к месту их трудовой деятельности, если

расстояние от лагеря труда и отдыха превышает 2 км.

6.8. В теплое время года в зависимости от климатических условий выполнение сельскохозяйственных и других видов работ на открытых площадках следует проводить в часы наименьшей инсоляции. При температурах воздуха от 25 °С до 28 °С продолжительность работы подростков должна составлять не более 2,5 часов для лиц в возрасте от 14 до 16 лет, не более 3,5 часов для лиц от 16 до 18 лет с увеличением длительности перерывов на отдых.

В дни с повышенной температурой воздуха (выше 28 °С) необходимо принимать профилактические меры для предупреждения перегрева, тепловых ударов у подростков. В такие дни не проводят мероприятия с интенсивной физической нагрузкой; целесообразно в жаркие дни организовывать отдых и купание подростков в открытых водоемах, бассейнах.

Мероприятия на открытом воздухе следует проводить в местах, защищенных от прямых солнечных лучей, время их проведения необходимо сдвигать на часы с наименьшей инсоляцией.

6.9. Начало рабочего дня подростков устанавливают с учетом климатических условий. В северных районах и районах умеренной полосы (I и II климатические зоны) для сельскохозяйственных работ и работ по благоустройству и озеленению территорий следует отводить преимущественно первую половину дня и начинать работу не ранее 8 час. В южных районах (III - IV климатические зоны) из-за высоких температур воздуха и повышенной инсоляции в середине дня работу подростков организуют в 2 этапа с началом работы в 7 - 7.30 час. и последующим ее продолжением после перерыва в 16.00 - 17.00 час.

6.10. В летний период на начальном этапе работы для обеспечения адаптации к условиям трудовой деятельности продолжительность работы подростков в первые три дня целесообразно сокращать на 1,5 часа для подростков до 16 лет, на 2 часа для подростков старше 16 лет.

6.11. Через каждые 45 минут работы подросткам необходимо устраивать 10 - 15-минутные перерывы для отдыха.

6.12. При выполнении полевых работ на участках могут быть организованы специальные места (полевой стан) для кратковременного отдыха, которые рекомендуется оборудовать навесом для защиты от солнца и дождя.

6.13. В местах организации трудовой деятельности подростков в наличии должна быть аптечка для оказания первой медицинской помощи.

6.14. Для организации отдыха и проведения физкультурно-спортивных мероприятий используют парки культуры и отдыха, зеленые массивы, спортивные сооружения, бассейны, расположенные вблизи лагеря труда и отдыха, открытые водоемы. Организуют культурно-массовые мероприятия.

6.15. Купание подростков в поверхностных водоемах организуют в специально отведенных местах. На берегу оборудуют защитные устройства от солнца.

Территория берега водоема, предназначенная для отдыха и купания, должна быть удалена от мест сброса сточных вод, водопоя скота и других источников загрязнения на расстоянии не менее 500 м.

6.16. Использование поверхностных водных объектов для купания подростков допускается только при наличии документа, подтверждающего его соответствие санитарным правилам, предъявляющим гигиенические **требования** к охране поверхностных вод и (или) предъявляющим санитарно-эпидемиологические **требования** к охране прибрежных вод морей от загрязнения в местах водопользования населения, выданного органом, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

6.17. При использовании плавательных бассейнов должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические **требования** к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов.

VII. Требования к санитарному содержанию территории, помещений

7.1. Территория лагеря труда и отдыха должна содержаться в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно.

КонсультантПлюс: примечание.

По вопросу, касающемуся санитарно-эпидемиологических требований к организации и проведению мероприятий по защите от мух и других синантропных членистоногих, см. "Руководство по медицинской дезинсекции. Руководство. Р 3.5.2.2487-09", утв. Роспотребнадзором 26.02.2009, и [Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.06.2017 N 83](#).

7.2. Мусор собирают в мусоросборники и вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны средствами, разрешенными в установленном порядке, в соответствии с указаниями по борьбе с мухами. Не допускается сжигание мусора на территории лагеря труда и отдыха, в том числе в мусоросборниках.

Выгребные ямы туалетов ежедневно заливают растворами дезинфицирующих средств.

7.3. Все помещения лагеря труда и отдыха подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборку помещений проводят при открытых окнах и фрамугах.

7.4. Для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном [порядке](#). При использовании моющих и дезинфицирующих средств соблюдают инструкции по их применению.

7.5. Все виды дезинфекционных работ осуществляют в отсутствие подростков. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в местах, недоступных для подростков.

7.6. При угрозе возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) по предписанию должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в лагере труда и отдыха проводят дополнительные противоэпидемические мероприятия.

7.7. Места общего пользования (столовая, помещения медицинского назначения, туалеты, душевые, умывальные, комната гигиены девочек, спальни) ежедневно убирают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и содержат в чистоте. Уборку обеденного зала проводят после каждого приема пищи; столы моют горячей водой с моющими средствами.

7.8. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию: раковины для мытья рук и унитазы чистят ершами или щетками с применением чистящих и дезинфицирующих средств. Ручки сливных бачков и ручки дверей обрабатывают дезинфицирующим раствором.

7.9. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должен иметь сигнальную маркировку, использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

7.10. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

7.11. Постельные принадлежности, бывшие в употреблении (матрацы, подушки, одеяла) и спальные мешки перед началом каждой смены должны быть подвергнуты химической чистке или камерной дезинфекции в специализированных организациях.

7.12. В помещениях и на территории лагеря труда и отдыха мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами проводятся специализированными организациями или специально обученным персоналом.

В целях профилактики клещевого энцефалита в эпидемиологически неблагополучных районах по данному заболеванию необходимо организовать проведение противоклещевой обработки в местах планируемого пребывания подростков (парках, лесопарковых зонах и других зеленых массивах) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими [требованиями](#), предъявляемыми к профилактике клещевого вирусного энцефалита. Эти работы должны быть проведены не менее чем за 1 месяц до начала смены в лагере труда и отдыха.

7.13. Перед открытием лагеря и по окончании каждой смены проводят генеральную уборку всех помещений лагеря, оборудования и инвентаря с последующей их дезинфекцией.

Перерыв между сменами для проведения генеральной уборки и необходимой санитарной обработки составляет не менее 2 дней.

7.14. Банные дни проводят не реже 1 раза в 7 дней. Возможность помывки в душе после работы должна быть предоставлена подросткам ежедневно.

7.15. Постельное белье и полотенца для лица и ног меняют по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

Грязное белье в специально отведенном месте складывают в специальные мешки (матерчатые, клеенчатые, пластиковые), которые после сортировки отправляют в прачечную.

VIII. Требования к соблюдению санитарных правил

8.1. Для обеспечения соблюдения требований настоящих санитарных правил руководитель лагеря труда и отдыха обеспечивает:

- наличие в лагере труда и отдыха санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию; наличие личных медицинских книжек на каждого работника (в соответствии со штатным расписанием и списочным составом сотрудников) с результатами медицинских обследований;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- наличие примерного меню;
- наличие списка поставщиков пищевых продуктов и питьевой воды, расфасованной в емкости.

8.2. Производственный контроль за качеством и безопасностью питания подростков осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в лагере труда и отдыха.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил в местах трудовой деятельности подростков организует и проводит работодатель в соответствии с действующим санитарным [законодательством](#).

8.3. Медицинский персонал осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с подростками и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит осмотр подростков при приеме в лагерь (включая осмотр на педикулез перед приемом в лагерь труда и отдыха, и далее 1 раз в неделю), ведет учет заболеваемости.

КонсультантПлюс: примечание.

По вопросу, касающемуся порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним в период оздоровления и организованного отдыха, см. [Приказ Минздрава России от 13.06.2018 N 327н](#).

Медицинское обеспечение подростков лагеря труда и отдыха осуществляется медицинским персоналом, находящимся в штате указанной организации, либо может осуществляться медицинским персоналом территориальных лечебно-профилактических учреждений на основании договора.

8.4. Во всех случаях возникновения инфекционных заболеваний, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, руководитель лагеря труда и отдыха обязан незамедлительно (в течение 1 часа) информировать орган, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, для принятия мер, установленных законодательством Российской Федерации.

Приложение N 1
к СанПиН 2.4.2.2842-11

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ,
В ТОМ ЧИСЛЕ ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И НАПИТКОВ,
ДЛЯ ПОДРОСТКОВ В ВОЗРАСТЕ 14 - 18 ЛЕТ <*>

<*> Рекомендуется увеличивать нормы на 10 - 15% при трудовой деятельности.

Наименование продуктов	Количество продуктов	
	в г, мл, брутто	в г, мл, нетто
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	120	120
Хлеб пшеничный	200	200
Мука пшеничная	20	20
Крупы, бобовые	50	50
Макаронные изделия	20	20
Картофель	250 <*>	188
Овощи свежие, зелень	400	320 <*>
Фрукты (плоды) свежие	200	185 <*>
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	20	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	86 (105)	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	60 (76)	53
Рыба-филе	80	77
Колбасные изделия	20	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	180	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	60	60
Сыр	12	11,8

Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10
Масло сливочное	35	35
Масло растительное	18	18
Яйцо диетическое	1 шт.	40
Сахар <***>	45	45
Кондитерские изделия	15	15
Чай	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	2	2
Соль	7	7

Примечание:

<*> Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

<*> Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

<***> В том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.